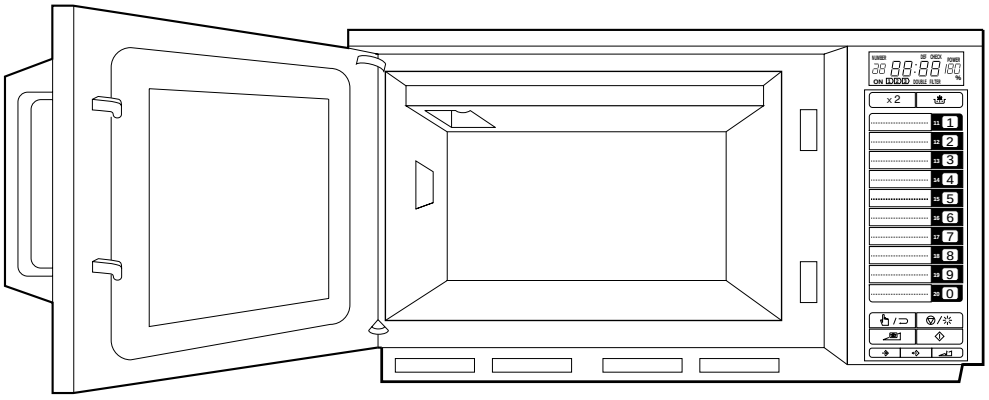
SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



D	**BEDIENUNGSANLEITUNG** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.*
F	**MODE D´EMPLOI** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte. *Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.*
NL	**GEBRUIKSAANWIJZING** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing** Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. *Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.*
I	**MANUALE D'ISTRUZIONI** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute. *Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.*
E	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. **Advertencia** Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta. *Este aparato satisface las exigencias de las-Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.*

DEUTSCH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ITALIANO
ESPAÑOL

R-23AT 1800W(IEC 60705)

(D) *INHALT*

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE 2, 3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN D-3
ZUBEHÖR D-3
KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN D-4
VOR INBETRIEBNAHME D-4
PROGRAMMBETRIEB D-5
MANUELLER BETRIEB D-8
WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN D-11
REINIGUNG UND PFLEGE D-13
FUNKTIONSPRÜFUNG D-14
RATGEBER D-15
TECHNISCHE DATEN ..... Rückseite

(F) *TABLE DES MATIÈRES*

LES ORGANES 2, 3
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE F-1
INSTALLATION F-3
ACCESSOIRES F-3
BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS F-4
MISE EN SERVICE F-4
UTILISATION DES PROGRAMMES F-5
FONCTIONNEMENT MANUEL F-8
AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES F-11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE F-13
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR F-14
GUIDE F-15
FICHE TECHNIQUE ..... Couverture-dos

(NL) *INHOUDSOPGAVE*

NAMEN VAN ONDERDELEN 2, 3
BELANGRIJKE EILIGHEIDSMAATREGELEN NL-1
INSTALLATIE NL-3
TOEBEHOREN NL-3
BEKNOPTE UITLEG VAN DE KENMERKEN NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN NL-4
WERKING VAN HET PROGRAMMA NL-5
BEDIENING MET DE HAND NL-8
ANDERE HANDIGE FUNKTIES NL-11
ONDERHOUD EN REINIGEN NL-13
IN GEVAL VAN STORINGEN NL-14
GIDS NL-15
SPECIFICATIES ..... Achterkaft

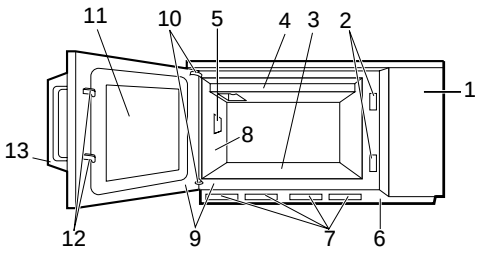
(I) *INDICE*

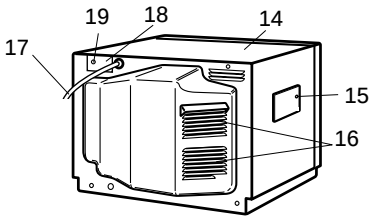
NOME DELLE PARTI 2, 3
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA I-1
INSTALLAZIONE I-3
ACCESSORI I-3
BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO I-4
OPERAZIONI DI PROGRAMMAZIONE I-5
OPERAZIONI MANUALI I-8
ALTRE COMODE FUNZIONI I-11
MANUTENZIONE E PULIZIA I-13
DIAGNOSTICA I-14
CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI I-15
DATI TECNICI ..... Copertina posteriore

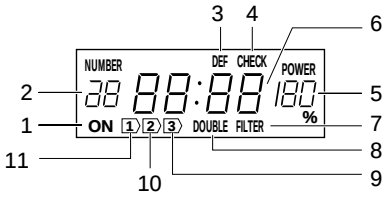
(E) *INDICE*

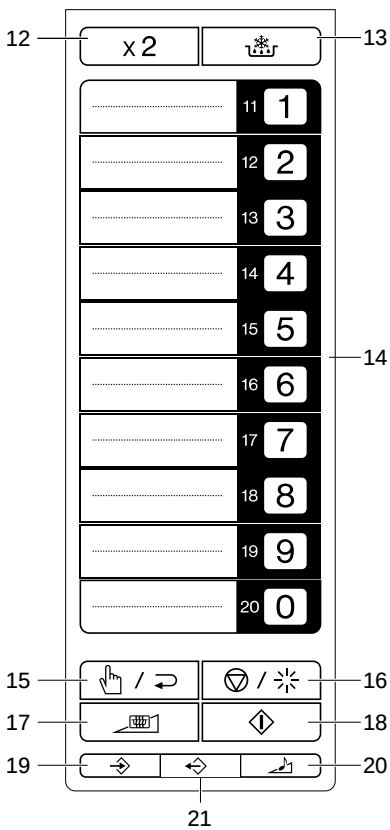
NOMBRE DE LAS PIEZAS 2, 3
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD E-1
INSTALACIÓN E-3
ACCESORIOS E-3
EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS E-4
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO E-4
UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS E-5
OPERACIONES MANUALES E-8
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES E-11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO E-13
LOCALIZACION DE AVERÍAS E-14
CONSEJOS ÚTILES E-15
ESPECIFICACIONES ..... Cubierta trasera

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES









D

GERÄT

1 Bedienfeld
2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
3 Keramikboden
4 Spritzschutz
5 Garraumlampe
6 Lufteinlaßfilter
7 Luft-Eintrittsöffnungen
8 Garraum
9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10 Türscharniere
11 Tür
12 Türsicherheitsverriegelung
13 Türgriff
14 Außenseite
15 Abdeckung für Garraumbeleuchtung
16 Belüftungschlitze
17 Netzkabel
18 Sicherungsplatte
19 Schraube für Sicherungsplatte

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD

ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, daß das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1 Garbetrieb-Anzeige
Zeigt an, daß gegart wird.
2 Speichernummern-Anzeige
3 Auftau-Anzeige
4 Kontrollbetrieb-Anzeige
5 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige
6 Digitalanzeige
7 Filter-Anzeige
8 Anzeige für doppelte Menge
9 Anzeige für Stufe 3
10 Anzeige für Stufe 2
11 Anzeige für Stufe 1

BEDIENUNGSTASTEN

12 DOPPELTE-MENGE-Taste
13 AUFTAU-Taste
14 NUMMERN-Tasten
15 MANUELL/WIEDERHOL-Taste
16 STOP/LÖSCHEN-Taste
17 Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen
18 START-Taste
19 EINSTELL-Taste
20 LAUTSTÄRKE-Taste
21 KONTROLL-Taste

F

FOUR

1 Tableau de commande
2 Ouvertures des verrous de la porte
3 Sole en céramique
4 Protecteur contre les écla boussures
5 Eclairage du four
6 Filtre d'entrée d'air
7 Ouvertures d'entrée d'air
8 Cavité du four
9 Joint de porte et surface de contact du joint
10 Charnières
11 Porte
12 Loquets de sécurité
13 Poignée d'ouverture de la porte
14 Carrosserie extérieure
15 Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
16 Ouvertures de ventilation
17 Cordon d'alimentation
18 Platine de fixation
19 Vis de la platine de fixation

TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
2 Numéro de mémoire
3 Témoin de décongélation
4 Témoin de mode de vérification
5 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes
6 Affichage numérique
7 Témoin du filtre
8 Témoin de quantité double
9 Témoin de 3ème phase
10 Témoin de 2ème phase
11 Témoin de 1ère phase

TOUCHES D'OPÉRATION

12 Touche QUANTITÉ DOUBLE
13 Touche DÉCONGÉLATION
14 Touches numérotées
15 Touche MANUEL/RÉPÉTITION
16 Touche ARRÊT/ANNULATION
17 Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
18 Touche MARCHE
19 Touche RÉGLAGE
20 Touche NIVEAU SONORE
21 Touche VÉRIFICATION

NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

NL

OVEN

1 Bedieningspaneel
2 Openingen voor deurvergrendeling
3 Keramische vloerplaat
4 Afdekking roerspaan
5 Ovenlamp
6 Luchtinlaatfilter
7 Luchtinlaatopeningen
8 Ovenruimte
9 Deurafdichtingen en pasvlakken
10 Deurscharnieren
11 Deur
12 Veiligheidsdeurgrendels
13 Deur open-hendel
14 Behuizing
15 Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
16 Ventilatie-openingen
17 Netsnoer
18 Bevestigingsplaat
19 Schroef voor bevestigingsplaat

AUTO-TOUCH BEDIENINGS-PANELL

DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indikators van de ingestelde, gewenste ovenfunktie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

1 Kookindikator
Deze indikator toont dat het koken is gestart.
2 Geheugennummerindikator
3 Ontdooi-indikator
4 Kontrolefunktie-indikator
5 Microgolf vermogenniveau-indikator
6 Digitale display
7 Filterindikator
8 Dubbele hoeveelheid-indikator
9 3de fase indikator
10 2de fase indikator
11 1ste fase indikator

BEDIENINGSTOETSEN

12 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
13 ONTDOOI-toets
14 NUMMER-toetsen
15 HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets
16 STOPPEN/WISSEN-toets
17 MAGNETRONVERMOGENIN-STEL-toets
18 START-toets
19 INSTEL-toets
20 VOLUME-toets
21 KONTROLE-toets

I

FORNO

1 Pannello comandi
2 Aperture di bloccaggio sportello
3 Piano di ceramica
4 Paraspruzzi
5 Luce forno
6 Filtro di aspirazione aria
7 Aperture di ventilazione
8 Cavità forno
9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
10 Cerniere sportello
11 Sportello
12 Ganci di sicurezza sportello
13 Manico di apertura sportello
14 Mobile esterno
15 Coperchio di accesso lampada forno
16 Aperture di ventilazione
17 Cavo di alimentazione
18 Piastra di montaggio
19 Vite per piastra di montaggio

PANNELLO COMANDI

DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

1 Indicatore di cottura
Indica che la cottura è in progresso.
2 Indicatore di numero memoria
3 Indicatore di scongelamento
4 Indicatore di modo verifica
5 Indicatore di livello potenza microonde
6 Display digitale
7 Indicatore filtro
8 Indicatore di quantità doppia
9 Indicatore del 3° stadio
10 Indicatore del 2° stadio
11 Indicatore del 1° stadio

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

12 Pulsante di QUANTITÀ DOPPIA
13 Pulsante di SCONGELAMENTO
14 Pulsanti numerici
15 Pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE
16 Pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE
17 Pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE
18 Pulsante di AVVIO
19 Pulsante di REGOLAZIONE
20 Pulsante di VOLUME
21 Pulsante di VERIFICA

E

HORNO

1 Panel de control
2 Orificios de cierre de la puerta
3 Piso de cerámica
4 Tapa contra salpicaduras
5 Lámpara del horno
6 Filtro de entrada del aire
7 Orificios de entrada de aire
8 Cavidad del horno
9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
10 Bisagras de la puerta
11 Puerta
12 Pestillos de la puerta de seguridad
13 Asa de abertura de la puerta
14 Exterior de la caja
15 Tapa de acceso a la lámpara del horno
16 Orificios de ventilación
17 Cable de alimentación
18 Placa de montaje
19 Tornillo para placa de montaje

PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO

VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya a ser la deseada.

1 Indicador de cocción
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
2 Indicador del número de la memoria
3 Indicador de descongelación
4 Indicador del modo de comprobación
5 Indicador del nivel de potencia de microondas
6 Visualizador digital
7 Indicador del filtro
8 Indicador de cantidad doble
9 Indicador de la tercera etapa
10 Indicador de la segunda etapa
11 Indicador de la primera etapa

TECLAS DE MANEJO

12 Tecla de DOBLE CANTIDAD
13 Tecla de DESCONGELACIÓN
14 Teclas NUMÉRICAS
15 Tecla de FIJACIÓN MANUAL/ REPETICIÓN
16 Tecla de PARADA/ CANCELACIÓN
17 Tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS
18 Tecla de INICIO
19 Tecla de FIJACIÓN
20 Tecla del VOLUMEN
21 Tecla de COMPROBACIÓN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

WARNUNG

Zur Vermeidung von Feuer

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**
2. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Wände oder Einbauschränke geeignet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.
   Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. **NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Den Netzstecker des Gerätes ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.**
10. **Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-15.**
11. **Bei der Verwendung von Einweg-Kunststoff-, Papier- oder anderen brennbaren Lebensmittelbehältern immer in der Nähe des Gerätes bleiben. Das Gerät sollte regelmäßig beobachtet werden, wenn Lebensmittel in derartigen Behältern gekocht oder aufgewärmt werden. Nur zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung derartiger Behälter, da sie zu Feuer im Gerät führen können.**
12. **Spritzschutz und Garraum nach der Benutzung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden**.
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
21. Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt "Nützliche Tips" in der Bedienungsanleitung und im anliegenden Kochbuchteil.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
   (a) Die Tür muß einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
   (b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
   (c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
   (d) Die Garraumwände und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
   (e) Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. **Nehmen Sie unter keinen Umständen Einstellungen, Reparaturen oder Veränderungen an Ihrem Mikrowellengerät vor. Es ist für jede Person mit Ausnahme von autorisierten Elektrikern gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten auszuführen. Es darf keine Abdeckung entfernt werden, da sonst Mikrowellenstrahlen austreten könnten.**
3. Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Tür-sicherheitsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-13.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
5. Das Netzkabel von sich erhitzenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
6. Vor dem Auswechseln der Garraumlampe (25 W/230 V) ist der Netzstecker zu ziehen.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, wozu spezielles Werkzeug erforderlich ist. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. **WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.**
2. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
3. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

   Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

   Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:
   1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
   2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
   3) Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
4. **Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.**
5. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**

   Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
4. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
5. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
6. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. **WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.**
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
3. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Keramikplatte gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Gerätes durch Wärme vermieden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

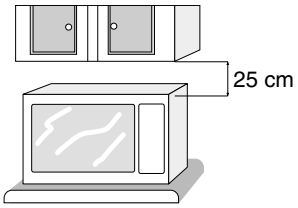
HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

WARNUNG: Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
2) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
4) Stellen Sie sicher, daß über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 25 cm vorhanden ist.



5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.
6) Es können zwei Geräte übereinander installiert werden. Dazu ist nach der folgenden Anleitung vorzugehen.

6-1) Gerät A aufstellen und Gerät B wie in der Abb. A gezeigt auf Gerät A stellen.
6-2) Schraube (a), mit der die Sicherungsplatte A an der Rückseite von Gerät A befestigt ist, lockern.
6-3) Die Schraube (b) von der Rückseite des Gerätes B abnehmen, wie in Abbildung A beschrieben.
6-4) Die Sicherungsplatte A um 180˚ drehen und mit der Schraube (b) and der Rückseite des Gerätes B befestigen, wie in Abbildung A beschrieben.
6-5) Schraube (a) festziehen, um die Sicherungsplatte A an Gerät A zu sichern, wie in Abbildung A beschrieben.
6-6) Die Schraube (a), mit der die Sicherungsplatte B an der Rückseite von Gerät B gesichert ist, entfernen und Sicherungsplatte B vom Gerät B abnehmen. Siehe Abb. A.
6-7) Die Schraube (a) wieder in die Bohrung eindrehen.
6-8) Die Schraube (c) von Gerät A abschrauben.
6-9) Die Schraube (d) von Gerät B abschrauben.
6-10) Die abgenommene Sicherungsplatte B umdrehen und mit den zuvor entnommenen Schrauben (c) und (d) wie in Abb. A gezeigt befestigen.

ACHTUNG!
Wenn Mikrowellengeräte aufeinander gestellt werden:

1) Die beiden Geräte unbedingt mit den beiden Sicherungsplatten miteinander verschrauben.
2) Darauf achten, daß beim Installieren keines der Netzkabel zwischen den Geräten eingeklemmt wird.
3) Nicht mehr als zwei Mikrowellengeräte übereinander installieren.
4) Die entnommenen Schrauben nicht verlieren.

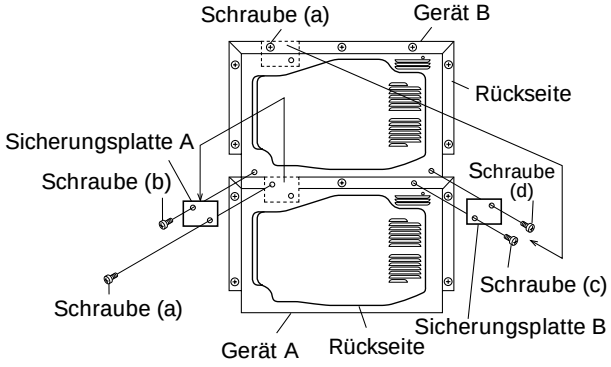


Abb. A: Verschrauben von zwei Mikrowellengeräten

ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

Gedruckte Beilagen

- Bedienungsanleitung
- Menüaufkleber

  Tragen Sie die Garzeiten oder Namen der Gerichte auf diesen Aufkleber ein, und befestigen Sie ihn auf dem Bedienfeld.
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA257WRR0)

HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

Manueller Betrieb:
Zum individuellen Garen und Auftauen durch Einstellen der gewünschten Garzeit und Leistungsstufe.

Garen mit Garfolge-Einstellung:
Automatische Abwicklung von Garfolgen mit max. 3 Phasen, für die unterschiedliche Garzeiten und Leistungsstufen einstellbar sind.

Wiederholbetrieb:
Für die Wiederverwendung der letzten Garzeit und Leistungsstufe im manuellen Betrieb, genügt das Drücken der Manuell/Wiederhol-Taste und dann der Start-Taste.

Auftaufunktion:
Für schnelles und gleichmäßiges Auftauen verschiedener Lebensmittel ohne Einstellen der Leistungsstufe.

Programmbetrieb:
Abrufen voreingestellter Garzeiten und Leistungsstufen (Einstellungen umprogrammierbar)

Doppelte-Menge-Funktion:
Beim Programmbetrieb paßt das Gerät die Garzeit auf Drücken der Doppelte-Menge-Taste automatisch entsprechend an.

Zählwerkfunktion:
Das Gerät zählt automatisch alle Bedienungsvorgänge.

Fehlermeldungen:
Bedienungsfehler und technische Probleme werden durch Fehlercodes angezeigt.

Signalton:
Ein Signalton mit einstellbarer Lautstärke und Länge meldet das Ende des Garvorgangs.

DEUTSCH

VOR INBETRIEBNAHME

* Vor der Inbetriebnahme des neuen Mikrowellengerätes sollte diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden werden.

1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.
   *In der Digitalanzeige erscheint [.].
2) Die Tasten können nur bei geschlossener Tür betätigt werden.
3) Die Garraumbeleuchtung und der Ventilatormotor bleiben nach dem Öffnen der Tür und nach dem Garen für eine Minute eingeschaltet.

Lautstärke- und Signalton-Einstellung
Am Gerät kann zwischen drei Lautstärke-Stufen und zwei verschiedenen Signaltönen gewählt werden.

Zum Einstellen von Lautstärke und Signalton zweimal innerhalb von 2 Sekunden die EINSTELL-Taste (⇨) drücken und anschließend die LAUTSTÄRKE-Taste (♪) gedrückt halten, bis der gewünschte Signalton in der gewünschten Lautstärke erklingt.

HINWEIS

1. Durch Drücken der LAUTSTÄRKE-Taste (♪) nimmt die Lautstärke zunächst ab.
   Nach Erreichen der niedrigsten Lautstärke-Einstellung folgt der zweite Signalton, beginnend mit der höchsten Lautstärke-Einstellung.
2. Der Signalton ertönt nicht, wenn die Eingabetaste nur einmal gedrückt wird. Er ertönt erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.
4) Der Programm- und Kontrollbetrieb wird abgebrochen, wenn beim Programmieren nicht innerhalb von 3 Minuten die nächste Taste gedrückt wird.
5) In der Anzeige erscheint [End], sobald die Zeitschaltuhr Null erreicht. Der Hinweis erlischt, wenn die Garraumtür geöffnet oder die STOP/LÖSCHEN-Taste (⏻/☼) gedrückt wird.

Benutzung der STOP/LÖSCHEN-Taste (⏻/☼)
Die STOP/LÖSCHEN-Taste (⏻/☼) dient zum:

1. vorrübergehenden Unterbrechen des laufenden Betriebs;
2. Löschen von Fehlern beim Programmieren und
3. Beenden von Programmen während des Garens durch zweimaliges Drücken.

PROGRAMMBETRIEB

Das Gerät besitzt 20 Speicher (1 - 20) für Garprogramme.

Die Speicher 1 - 10 enthalten vorprogrammierte Garprogramme (siehe Tabelle), die nach Bedarf abgeändert werden können. Siehe Seite D-6.

Darüber hinaus ist in allen Speichern jeweils ein Erweiterungsfaktor (1,8-fach) für die doppelte Menge gespeichert, der ebenfalls nach Bedarf umprogrammiert werden kann. Siehe Seite D-7.

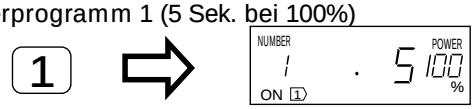
Speicher-Nr.	Garzeit	Leistungsstufe	Speicher-Nr.	Garzeit	Leistungsstufe
1	5 Sek.	100%	6	50 Sek.	100%
2	10 Sek.	100%	7	1 Min.	100%
3	20 Sek.	100%	8	1 Min. 15 Sek.	100%
4	30 Sek.	100%	9	1 Min. 30 Sek.	100%
5	40 Sek.	100%	10	2 Min.	100%

Die gespeicherten Daten bleiben auch im Falle einer Stromunterbrechung erhalten, so daß auch bei einem Stromausfall kein erneutes Programmieren erforderlich wird. Die verwendeten Speicher erfordern keinen Schutz durch Batterien.

Näheres zum Kontrollieren der Programmierungen finden Sie unter "Speicherkontrolle" auf Seite D-7.

GAREN MIT SPEICHERPROGRAMM

Beispiel: Garen mit Speicherprogramm 1 (5 Sek. bei 100%)



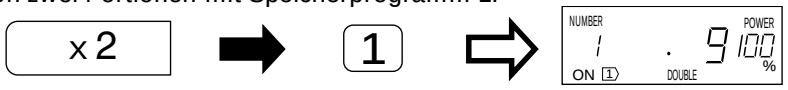
Die Speichernummer wählen. Der Betrieb startet nach 1 Sekunde. Anzeige im Display kontrollieren.

HINWEIS:

Zur Benutzung der Speicherprogramme 11 - 20 ist die entsprechende NUMMERN-Taste, zweimal innerhalb von 1 Sekunde zu drücken.

Garen einer doppelten Menge mit Speicherprogramm

Beispiel: Erhitzen von zwei Portionen mit Speicherprogramm 1.



Auf doppelte Menge schalten. Die Speichernummer wählen. Der Betrieb startet nach 1 Sekunde. Anzeige im Display kontrollieren.

HINWEIS:

1. Zum Garen der doppelten Menge mit den Speicherprogrammen 11 - 20 ist die entsprechende NUMMERN-Taste, zweimal innerhalb von 1 Sekunde zu drücken.
2. Für die "doppelte Menge" gilt nicht die doppelte Garzeit, sondern die am besten geeignete Garzeit für zwei Portionen.
   A. Beim Garen mit einem Speicherprogramm entfällt das Drücken der START-Taste (◇). Der Betrieb kann allerdings nicht über ein Programm gestartet werden, solange noch ein Programm im Display angezeigt ist.
   B. Der Programmbetrieb wird abgebrochen, wenn bei laufendem Programm die Tür geöffnet wird.
   C. Durch Drücken der STOP/LÖSCHEN-Taste (▽/✳) kann ein laufendes Programm vorübergehend unterbrochen werden, um die Tür öffnen und das Gargut prüfen zu können. Nach dem Schließen der Tür kann der Programmbetrieb durch erneutes Drücken der START-Taste (◇) fortgesetzt werden.
   D. Wenn die programmierte Garzeit die maximale Garzeit für die doppelte Menge überschreitet, läßt sich beim entsprechenden Programm nicht auf DOPPELTE MENGE schalten, so daß es nur für 1 Portion benutzt werden kann. Näheres zur maximalen Garzeit finden Sie auf Seite D-8.

SPEICHEREINSTELLUNG

Die Speicherprogramme der 20 Speicher können geändert werden. In jedem Speicher ist eine Garfolge mit bis zu drei Phasen auf beliebiger Leistungsstufe programmierbar. Die maximal zulässigen Garzeiten können der Garfolge-Tabelle auf Seite D-8 entnommen werden.

Einstellung von Zeit und Leistungsstufe

Beispiel: Einstellung von 4 Minuten bei 60% in der ersten Phase und 2 Minuten bei 30% in der zweiten Phase für ein Gericht im Speicher 1.

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Auf Eingabe schalten.	[⇨] X 2 innerhalb von 2 Sek.	NUMBER .
2	Die Speichernummer wählen.	[1]	NUMBER 1 .
3	Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken.	[✋/↩]	NUMBER 1 . 0 ②
4	Die gewünschte Garzeit für die 1. Phase eingeben.	[4] [0] [0]	NUMBER 1 4:00 ①
5	Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken.	[≋]	NUMBER 1 4:00 POWER 100 % ①
6	Die Leistungsstufe für die 1. Phase wählen.	[6]	NUMBER 1 4:00 POWER 60 % ①
7	Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken.	[✋/↩]	NUMBER 1 . 0 ②
8	Die gewünschte Garzeit für die 2. Phase eingeben.	[2] [0] [0]	NUMBER 1 2:00 ②
9	Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken.	[≋]	NUMBER 1 2:00 POWER 100 % ②
10	Die Leistungsstufe für die 2. Phase wählen.	[3]	NUMBER 1 2:00 POWER 30 % ②
11	Die Eingabe abspeichern.	[⇨] X 2 innerhalb von 2 Sek.	.

HINWEIS:

1. Zum Programmieren der Speicher 11 - 20 die entsprechende NUMMERN-Taste zweimal drücken z.B. 11= [1] x 2, 12= [2] x 2 ....
2. Bei Wahl von 100% ist das Einstellen der Mikrowellenleistung nicht erforderlich.
3. Falls die eingestellte Garzeit die maximal zulässige Zeit überschreitet, erscheint im Display die Meldung "EE9".
4. Unter Schritt 1 ertönt der Signalton erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.

DEUTSCH

Einstellung des Erweiterungsfaktors

Der Erweiterungsfaktor für die doppelte Menge kann im Speicher geändert werden.
Beispiel: Einstellung des Erweiterungsfaktors 1,67 für die doppelte Menge in Speicher 1.

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Auf Eingabe schalten.	[→] X 2 innerhalb von 2 Sek.	NUMBER .
2	Auf doppelte Menge schalten.	[x2]	NUMBER . DOUBLE
3	Die Speichernummer wählen.	[1]	NUMBER 1 . DOUBLE
4	Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken.	[☞/↩]	NUMBER 1 0.00 DOUBLE
5	Den Erweiterungsfaktor einstellen.	[1][6][7]	NUMBER 1 1.67 DOUBLE
6	Die Eingabe abspeichern.	[→] X 2	.

HINWEIS:

1. Falls der Erweiterungsfaktor geändert werden soll, muß er für jede Taste getrennt eingestellt werden.
2. Der Erweiterungsfaktor kann von 0,00 bis 9,99 eingestellt werden.
3. Unter Schritt 1 ertönt der Signalton erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.

SPEICHERKONTROLLE

Die im Speicher programmierten Informationen können überprüft werden.

Kontrolle von Zeit und Leistungsstufe

Beispiel: Kontrolle von Speicher 1 mit 4 Minuten bei 60% als 1. Phase und 2 Minuten bei 30% als 2. Phase; anschließend Kontrolle von Speicher 13 mit 3 Minuten bei 70%.

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Auf Speicherkontrolle schalten.	[⇦]	NUMBER CHECK .
2	Die Speichernummer wählen.	[1]	NUMBER 1 CHECK 4.00 POWER 60 % ① → NUMBER 1 CHECK 2.00 POWER 30 % ② Repeat
3	Die Speichernummer wählen.	[3] X 2	NUMBER 13 CHECK 3.00 POWER 70 % ①
4	Die Speicherkontrolle beenden.	[⇦]	.

HINWEIS:
Wenn unter Schritt 2 oder 3 in der Anzeige (. 0) erscheint, ist kein Programm gespeichert.

Kontrolle des Erweiterungsfaktors

Beispiel: Kontrolle des Erweiterungsfaktors für die doppelte Menge bei Speicher 1, programmiert auf 1,67

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Auf Speicherkontrolle schalten.	⇳	NUMBER CHECK .
2	Auf doppelte Menge schalten.	x2	NUMBER CHECK . DOUBLE
3	Die Speichernummer wählen.	1	NUMBER 1 CHECK 1.67 DOUBLE
4	Die Speicherkontrolle beenden.	⇳	.

HINWEIS:
Bei allen Speichern ist ab Werk der Erweiterungsfaktor 1,80 voreingestellt.

MANUELLER BETRIEB

Am Gerät können Garfolgen mit bis zu 3 Phasen vorprogrammiert werden; die Mikrowellen-Leistung ist in 11 Stufen einstellbar.

Garfolge	Mögliche Leistungsstufe	Mögliche Garzeit
Nur 1 Phase	0 - 100%	Max. 30 Min.
2 oder 3 Phasen	0 - 40% (alle Phasen)	Max. 30 Min. bei jeder Phase Max. 60 Min. für zwei Phasen Max. 90 Min. für drei Phasen
	50 - 100%	Max. 30 Min. für drei Phasen

HINWEIS:
Wenn für eine der Phasen eine Leistungsstufe über 40% gewählt wurde, begrenzt sich die Gesamtgarzeit auf max. 30 Minuten.

Dieses Gerät besitzt 11 Leistungsstufen, die nach Drücken der Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen ( ) über die NUMMERN-Tasten wählbar sind.

Mikrowellen-Leistungsstufen	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
NUMMERN-Tasten	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG

Beispiel: Erhitzen für 2 Min. 30 Sek. bei 50%

Auf manuelle Zeiteinstellung schalten. | Die Garzeit einstellen. | Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken.

Die Leistungsstufe einstellen. | Den Garbetrieb starten. | Anzeige im Display kontrollieren.

HINWEIS:

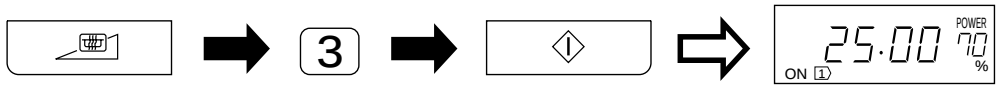
1. Wenn 100% gewünscht wird, ist die Einstellung der Mikrowellenleistung nicht erforderlich.
2. Durch Öffnen der Tür stoppt der Garbetrieb. Das laufende Programm wird abgebrochen, wenn nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Schließen der Tür erneut die START-Taste (◇) gedrückt wird.

GAREN MIT GARFOLGE-EINSTELLUNG

Beispiel: Garen für 5 Min. bei 70%, gefolgt von 20 Min. bei 30%

Auf manuelle Zeiteinstellung schalten. | Garzeit für die 1. Phase einstellen. | Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken.

Leistungsstufe für die 1. Phase einstellen. | Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken. | Garzeit für die 2. Phase einstellen.



Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken. | Leistungsstufe für die 2. Phase einstellen. | Den Garbetrieb starten. | Anzeige im Display kontrollieren.

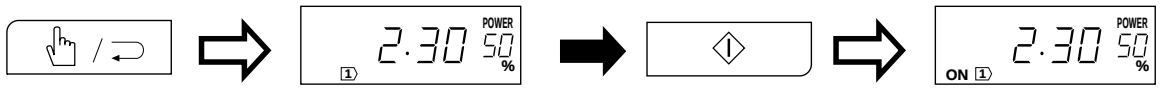
HINWEIS:

1. Für 100% ist das Drücken der Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen (▭) nicht erforderlich.
2. Bei Drücken der START-Taste erscheint in der Anzeige die Gesamtgarzeit.
3. Durch Öffnen der Tür stoppt der Garbetrieb. Das laufende Programm wird abgebrochen, wenn nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Schließen der Tür erneut die START-Taste (◇) gedrückt wird.
4. Falls die Garzeit die maximale Zeit überschreitet, wird auf der Digitalanzeige "EE9" angezeigt. In diesem Fall die STOP/LÖSCHEN-Taste (▽/✳) drücken und erneut programmieren.

WIEDERHOLBETRIEB

Die letzte manuelle Programmierung kann erneut abgerufen werden.

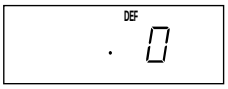
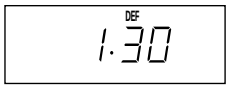
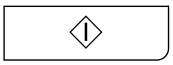
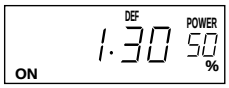
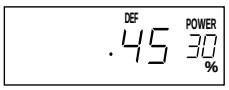
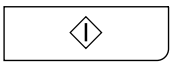
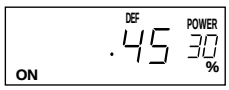
Beispiel: Erneutes Garen mit dem letzten Programm, für das 2 Min. 30 Sek. bei 50% eingegeben wurde.



Auf Wiederholbetrieb schalten. | Das letzte Programm prüfen. | Den Betrieb starten. | Anzeige im Display kontrollieren.

SCHNELLES AUFTAUEN

Schnelles Auftauen kann zum Auftauen von Fleisch und Geflügel verwendet werden. Die gewünschte Auftauzeit unter Beachtung der Auftautabelle eingeben.
Beispiel: Auftauen für 1 Minuten und 30 Sekunden.

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Die EXPRESS AUFTAU-Taste drücken.		
2	Die gewünschte Auftauzeit eingeben.		
3	Die START-Taste drücken.		
4	Nach der halben Zeit blinkt CHECK und das Gerät "piept" viermal. Die Tür öffnen. Die Lebensmittel umdrehen und aufgewärmte Teile abdecken. Die Tür schließen.		
5	Die START-Taste innerhalb einer Minute nach dem Schließen der Tür drücken.		

Hinweis: Wenn die Tür nach dem Signalton nicht geöffnet wird, geht das Auftauen weiter und die Auftauzeit wird bis auf 0 zurückgezählt.

TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN

Diese Funktion ist besonders für kleine Lebensmittelstücke vorgesehen. Die folgenden Lebensmittel sollten mit dem Programm für schnelles Auftauen verwendet werden.

1. Rindersteak
2. Lammkoteletts
3. Schweinekoteletts
4. Geflügelteile
5. Fischsteaks

Das Gerät ist mit einer Zeit und Leistungsstufe programmiert, so daß die obigen Lebensmittel einfach aufgetaut werden können.

WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN

- Lebensmittel sollten nach dem Auftauen immer für ca. 10-30 Minuten stehen gelassen werden, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann und ein besseres Resultat erzielt wird.
- Die Lebensmittel nach der Standzeit überprüfen. Wenn das Fleisch noch nicht gleichmäßig aufgetaut ist, sollte mit 20% Leistung und zusätzlicher Zeit weiter aufgetaut werden.
- Lebensmittel mit der gleichen Dicke verwenden. Dadurch wird ein besseres Auftauresultat erzielt. Lebensmittel mit unterschiedlicher Dicke benötigen eventuell ein Abdecken von kleinen Teilen mit Alufolie, um ein Angaren zu verhindern.
- Siehe die Tabelle für manuelles Auftauen für nicht in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel.
- Beim Einfrieren von Geflügel, Steaks, Koteletts und Fisch sollten die Teile in einzelnen flachen Schichten und bei Bedarf mit Kunststofffolie zum Trennen der Schichten abgedeckt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Auftauen sichergestellt.

LEBENSMITTEL	200 g	400 g	600 g	METHODE
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Geflügelteile Fischsteaks	1 - 1½	2 - 3	3½ - 4½	1. Die Lebensmittel mit den dünneren Teilen in der Mitte einschichtig legen; zusammenhaftende Stücke sobald wie möglich trennen. 2. Bei Bedarf die dünneren Teile mit Alufolie abdecken. 3. Nach dem Signalton wenden und die Anordnung wechseln. Bei Bedarf bereits aufgetaute Teile mit Alufolie abdecken. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit schmalen flachen Stücken aus Aluminium-Folie abdecken. Nach dem Auftauen für 10-30 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH

WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN

ZÄHLERKONTROLLE

Jede Taste speichert automatisch, wie oft sie betätigt wurde, so daß kontrolliert werden kann, in welcher Weise das Gerät benutzt wurde.

Beispiel: Sie möchten wissen, wie oft das Gerät insgesamt bedient wurde, wie oft die Speicherprogramme benutzt wurden und wie oft auf manuelles Garen geschaltet wurde. In diesem Falle wurde das Gerät 8268 mal bedient, 513 mal Programm 1 benutzt, 3339 auf manuelle Einstellung der Garzeit geschaltet, 1238 mal auf Auftauen geschaltet und 213 mal Programm 11 benutzt.

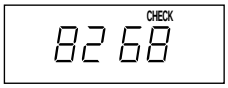
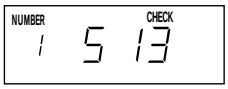
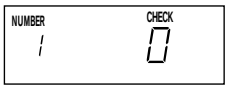
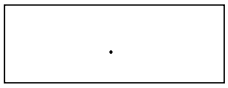
Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Kontrollfunktion einschalten.	X 2	CHECK 8268 (Gesamtzahl)
2	Zählerstand von Speicher 1 abrufen.	1	NUMBER 1 CHECK 513 (Anzahl der Betätigungen)
	Zählerstand für manuelle Zeiteinstellung abrufen.	/	CHECK 3339 (Anzahl der Betätigungen)
	Zählerstand der AUFTAU-Taste abrufen.		DEF CHECK 1238 (Anzahl der Betätigungen)
	Zählerstand von Speicher 11 abrufen.	1 X 2	NUMBER 11 CHECK 213
3			.

HINWEIS:
Jedes Zählwerk zählt bis 9999 und stellt sich nach 9999 auf 0 zurück.

RÜCKSTELLEN DER ZÄHLER

Die Zähler sind getrennt rückstellbar.

Beispiel: Rückstellen des Zählers von Speicher 1

Schritt	Vorgehen	Taste	Anzeige
1	Kontrollfunktion einschalten.	[◇] X 2	 (Gesamtzahl)
2	Taste für Speicher 1 drücken.	[1]	 (Anzahl der Betätigungen)
3	Zählerstand von Speicher 1 löschen.	[◇]	
4	Die Speicherkontrolle beenden.	[◇]	

HINWEIS:

1. Zum Rückstellen des Zählers für manuelles Garen unter Schritt 2 anstelle der NUMMER-Taste die MANUELL/WIEDERHOL-Taste. ([☝/⮌]) drücken.

   Zum Rückstellen des Zählers für Auftauen unter Schritt 2 anstelle der NUMMER-Taste die AUFTAU-Taste ([⚖]) drücken.
2. Zum Rückstellen der Gesamtzahl der Tastenbetätigungen den Schritt 2 überspringen.

BEI FEHLERMELDUNGEN

Falls FEHLER-Meldungen angezeigt werden, den nachstehenden Hinweisen folgen.

FEHLERMELDUNGEN

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0 EE10, EE16	Den Händler oder einen autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen, da ein Betriebsfehler vorliegt.
EE7	Temperatur der Abluft zu hoch. Prüfen, ob die Lüftungsöffnungen und Luft-Eintrittsöffnungen blockiert sind, ob die Raumtemperatur übermäßig hoch ist oder ob das Gerät bei leerem Garraum betrieben wurde. Nach Behebung der Ursache die STOP/LÖSCHEN-Taste ([⊘/✳]) drücken und nach einigen Minuten den Betrieb fortsetzen.
EE9	Die Garzeit überschreitet die maximale Zeit. Die STOP/LÖSCHEN-Taste ([⊘/✳]) drücken und neu programmieren.
EE17	Magnetron-Temperatur zu hoch. Die STOP/LÖSCHEN-Taste ([⊘/✳]) drücken und nach einigen Minuten erneut versuchen.

BEI AUFLEUCHTEN DER FILTER-ANZEIGE

Wenn die FILTER-Anzeige leuchtet, ist der Lufteinlaßfilter zu reinigen. (Siehe Seite D-14.) Die Anzeige leuchtet automatisch nach etwa 200 Betriebsstunden auf.

Zum Löschen der FILTER-Anzeige ist die START-Taste ([◇]) zu drücken. Dadurch stellt sich der Betriebsstundenzähler automatisch auf Null zurück.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DER SPRITZSCHUTZ NICHT EINGESETZT IST.
- DEN SPRITZSCHUTZ ERST DANN ENTFERNEN, WENN DAS NETZKABEL VON DER STECKDOSE ABGETRENNT IST, WEIL DAS DREHANTENNEN-SYSTEM, DAS SICH AN DER DECKE BEFINDET, SICH NOCH EINE MINUTE NACH DEM ÖFFNEN DER TÜR DREHT UND ZU VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.
- KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGS-MITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.
- WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN.

Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Elektronisches Bedienfeld

Das elektronische Bedienfeld sollte vorsichtig gereinigt werden. Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um die Tasten des Bedienfeldes zu inaktivieren. Nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden und das Bedienfeld leicht abwischen, bis es sauber ist. Keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da dies eine Beschädigung des Bedienfeldes zur Folge haben und eine Eingabe unmöglich machen kann.

Innen

1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.
2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies zu Überhitzung, Rauch oder Feuer bei der nächsten Verwendung des Gerätes führen.

VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

3) Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Spritzschutz

DEN SPRITZSCHUTZ MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE ENTFERNEN UND BEIDE SEITEN MIT EINEM MILDEN REINIGUNGSMITTEL ABWASCHEN. ANGESAMMELTES FETT KANN SICH ERHITZEN UND ZU RAUCHEN BEGINNEN. ERHITZTES FETT KANN ZU VERBRENNUNGEN DES SPRITZSCHUTZES FÜHREN. DER SPRITZSCHUTZ BEFINDET SICH OBEN IM GERÄT UND KANN LEICHT ENTFERNT WERDEN. VERGESSEN SIE NICHT, DAS NETZKABEL VON DER STECKDOSE ZU TRENNEN.

Entfernen:

1. Die beiden Rändelschrauben (A) wie in Abb. 1 gezeigt entfernen.
2. Den Spritzschutz aus dem Gerät entfernen.

Einsetzen:

1. Die beiden Vorsprünge des Spritzschutzes (B) in die Löcher an der hinteren Gerätplatte einsetzen, wie in Abb. 2 gezeigt.
2. Den Spritzschutz mit den beiden Rändelschrauben (A) sicher an der Decke befestigen, wie in Abb. 1 gezeigt.

Abb. 1

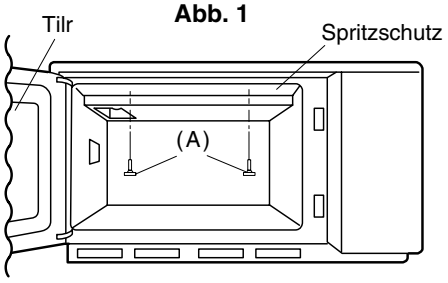
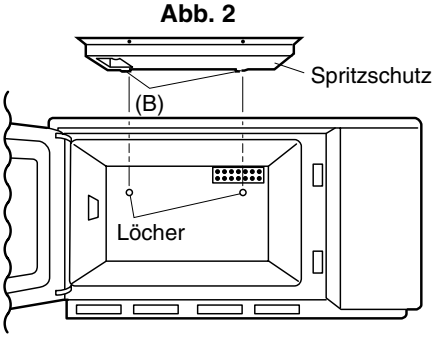


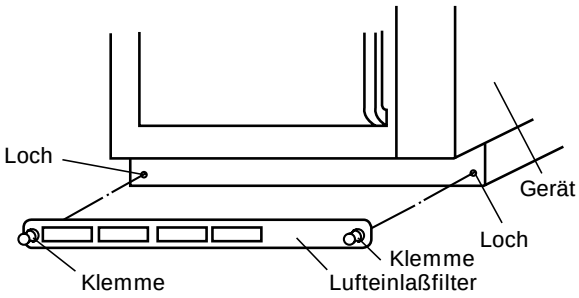
Abb. 2



Gerätetür

Regelmäßig die Tür, das Fenster, die Türdichtungen auf beiden Seiten und andere in der Nähe befindliche Bauteile mit einem feuchten Tuch abwischen und Spritzer und Verunreinigungen entfernen.

LUFTEINLASSFILTER



Den Lufteinlaßfilter sauber halten.

Zum Reinigen des Lufteinlaßfilters die zwei Klemmen am Filter entfernen und den Lufteinlaßfilter abziehen.

Den Lufteinlaßfilter in mildem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trocknen. Nach dem Reinigen den Lufteinlaßfilter wieder am Gerät anbringen. Den Lufteinlaßfilter alle zwei Wochen einmal reinigen.

VORSICHT!

DAS GERÄT NICHT OHNE DEN LUFTEINLASS-FILTER BETREIBEN.

ACHTUNG NUR FÜR DEUTSCHLAND

Das Gerät ist mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen (SHARP Kundendienst) zu prüfen. Über das Ergebnis der Prüfung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.

Der Kunde ist dafür verantwortlich, daß die jährliche Prüfung durch einen von Sharp autorisierten Kundendienst durchgeführt wird.

DEUTSCH

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Bei geöffneter Tür:
   A. Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA _____ NEIN _____
   B. Arbeitet der Kühlventilator? JA _____ NEIN _____
   (Durch Auflegen der Hand auf die hinteren Lüftungsöffnungen überprüfen.)
3. Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.

   A. Leuchtet das Symbol für Garen auf? JA _____ NEIN _____
   B. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm? JA _____ NEIN _____

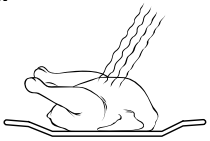
Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

RATGEBER

WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, daß die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

Lebensmittel

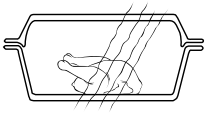


Mikrowellen werden absorbiert

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

Glas, Glaskeramik und Porzellan
Hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

Glas, Porzellan, Keramik
Kunststoff, Papier etc.



Mikrowellen dringen durch

Keramik
ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muß glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen.

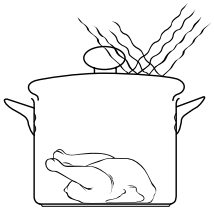
Kunststoff und Papiergeschirr
Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoff- oder Papiergeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Mikrowellenfolie
oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Bratbeutel
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

Metall
sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können.
Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).

Metall



Mikrowellen werden reflektiert

Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage, Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen, verwenden.

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch:
Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100% Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

100% - 70% Leistung:
Hohe Leistungen sind ideal zum Aufwärmen und Aufbereiten von Lebensmitteln. Sie eignen sich auch dazu, Lebensmittel oder Wasser schnell zum Kochen zu bringen, um das Garen dann mit niedrigerer Leistung fortzusetzen (z.B. für Reis oder Nudeln).

60% - 40% Leistung:
Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

30% - 20% Leistung:
Für schonendes Garen und empfindliche Speisen. Gut geeignet zum Fortkochen des Garguts, z. B. für Nudeln und Reis.

10% Leistung:
Die unterste Leistungsstufe wird hauptsächlich zum Auftauen benutzt. Kann auch zum Garen sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Käsesauce verwendet werden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder aufzuwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser besprüht werden (auch gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon verwendbar). Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

GARTABELLE UND REZEPTE

	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	- 18˚C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	8'30"	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten
	Geflügel	- 18˚C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisch	- 18˚C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
	Obst	- 18˚C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Kuchen (Kein Frucht-oder Käsekuchen)	- 18˚C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	*Torte	- 18˚C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	Shrimps	- 18˚C	10%	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
	**Aufschnitt	- 18˚C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	8'	
AUFWÄR-MEN	Klare Suppe	5±2˚C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2˚C	100%	ca. 1'	ca. 2'	2'50"	
	Eintopf	5±2˚C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Nudeln	5±2˚C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'20"	ca. 2'20"	
	Beilagen, Reis	5±2˚C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2˚C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Beilagen, Gemüse	5±2˚C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Gebackene Bohnen	5±2˚C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Gulasch, Ragout	5±2˚C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Fleisch (150 g)	5±2˚C	100%	ca. 40 Sek	1'20"	—	—
	*Würstchen (50 g)	5±2˚C	100%	ca. 15 Sek	25 Sek	35 Sek	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2˚C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2˚C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

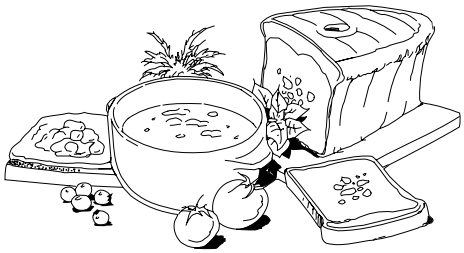
*Angaben pro Stück (1.2.3) nicht pro Gramm.

**Aufgetaute Scheiben entfernen. Standzeit: ca. 10 Minuten

	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	1 Stck.	2 Stck.
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 6 Sek	–
	*Berliner/Douhgnuts	20±2°C	100%	5 Sek	8 Sek
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 10 Sek	ca. 15 Sek
	*Hamburger (Frikadelle)	5±2°C	100%	40 Sek	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 Sek	1'30"
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	10 Sek	–
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	35 Sek	–

*Angaben pro Stück(1,2,3), nicht pro Gramm.

Rezepte



Omelette

Einen flachen Teller leicht einfetten. Drei Eier mit etwas Salz und Pfeffer durchschlagen. Das Ei auf den Teller geben und ca. 50 Sek. garen. 2 EL der gewünschte Füllung (Ragout, Gemüse) zugeben und noch einmal für ca. 10 Sek. garen.

Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 45 Sek. garen, dabei zwischendurch dreimal umrühren.

Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 20 Sek.)

Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 20 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 50 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. **Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.**
2. Ce four n'est pas conçu pour être encastré dans une maçonnerie ou une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum.
   Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. **Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.**
10. **N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous à la page F-15, "GUIDE".**
11. **Surveillez le four attentivement quand vous utilisez des récipients en matière plastique ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Regardez le four de temps en temps pendant la cuisson ou le réchauffement d'un plat dans ce type de récipient. Ne les utilisez que pour réchauffer des plats. Faire très attention car une surchauffe peut causer un feu dans votre four.**
12. **Nettoyez le protecteur contre les eclaboussures et la cavité du four après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
21. Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
   (a) La porte n'est pas voilée ou affaissée et ferme bien.
   (b) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
   (c) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
   (d) La cavité du four n'est pas cabossée.
   (e) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. **Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-13.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four (25 W/230 V).
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. **AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.**
2. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
3. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

   Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

   Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
   1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
   2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
   3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
4. **Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four a fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**
5. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

   La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
4. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.
2. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

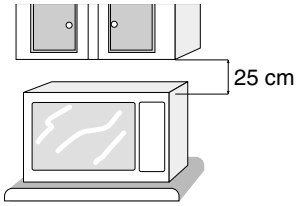
REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

ATTENTION: Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisament solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
4) S'assurer qu'un espace libre minimum de 25 cm est prévu au-dessus du four:



5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
6) Deux fours peuvent être installés l'un sur l'autre. Pour cela, procédez comme suit.

6-1) Fixez le four A et placez le four B sur le four A, comme le montre la figure A.
6-2) Retirez la vis unique (a) qui maintient la platine de fixation A à l'arrière du four A puis déposez la platine A.
6-3) Retirez la vis unique (b) posée à l'arrière du four B, comme le montre l'illustration A.
6-4) Fixez la platine A à l'arrière du four B au moyen de la vis (b), comme le montre l'illustration A.
6-5) Fixez la platine A à l'arrière du four A au moyen de la vis (a), comme le montre l'illustration A.
6-6) Retirez la vis (a) qui maintient la platine de fixation B au panneau arrière du four B. Cela fait, déposez la platine de fixation B du four B, comme le montre l'illustration A.
6-7) Replacez la vis (a) dans sa position d'origine.
6-8) Retirez la vis (c) du four A.
6-9) Retirez la vis (d) du four B.
6-10) Retournez la platine de fixation B précédemment retirée et au moyen des vis (c) et (d) également retirées, installez la platine de fixation B, comme le montre la figure A.

ATTENTION:
Dans le cas où deux fours sont installés l'un sur l'autre:

1) Utilisez les deux platines de fixation pour maintenir les deux fours.
2) Assurez-vous que les cordons d'alimentation ne sont pas coincés entre les deux fours.
3) Ne placez pas un troisième four sur les deux premiers.
4) Ne perdez pas les vis que vous retirez.

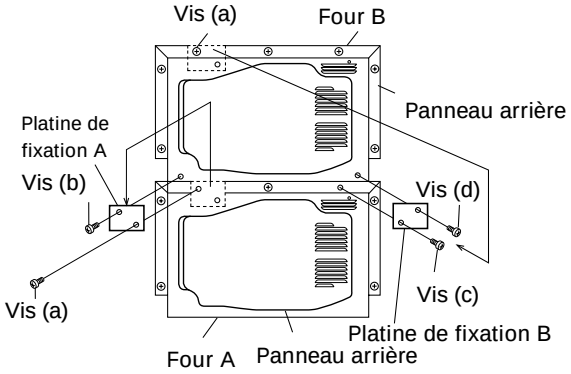


Figure A: Installation de deux fours

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:
Notices et autres documents

- Mode d'emploi
- Autocollant pour les menus
  Indiquer les noms de plats et leur durée de cuisson sur cet autocollant qui sera ensuite fixé sur le panneau de commande.
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX: Code de la pièce TCAUHA257WRR0)

REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- Le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS

Fonctionnement manuel:

Vous indiquez la durée et le niveau de puissance requis pour cuire ou décongeler des aliments.

Séquences de cuisson:

Vous programmez 2 ou 3 séquences de cuisson pour lesquelles vous pouvez indiquer des durées et des niveaux de puissance différents.

Répétition de la cuisson:

Après avoir effectué un réglage manuel, vous pouvez l'utilisez à nouveau en appuyant sur la touche MANUEL/RÉPÉTITION puis sur la touche MARCHE.

Décongélation:

Tout est prévu pour décongeler les aliments dans les meilleures conditions sans devoir indiquer le niveau de puissance.

Programmes en mémoire:

Des durées de cuisson et des niveaux de puissance ont été mis en mémoire et peuvent être utilisés tels quels ou être modifiés.

Quantité double:

En appuyant sur la touche QUANTITÉ DOUBLE avant de choisir un programme en mémoire, le four multiplie par deux le temps de cuisson prévu par ce programme.

Compteur d'opérations:

Toutes les opérations réalisées sont enregistrées.

Messages d'erreur:

Un code d'erreur s'affiche en cas d'anomalie de fonctionnement ou de mauvaise utilisation du four.

Signal sonore:

Un signal sonore dont l'intensité et la durée peuvent être modifiées, est émis à la fin de la cuisson.

FRANÇAIS

MISE EN SERVICE

* Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.

1) Branchez le cordon d'alimentation.
   *L'affichage numerique indique [.] en chiffres clignotants.
2) Les touches n'ont d'effet que si la porte est fermée.
3) L'éclairage du four et le ventilateur sont en service pendant une miunte après l'ouverture de la porte ou à la fin de la cuisson.
4) La programmation et la vérification sont annulées si, au cours de la programmation, vous n'appuyez sur aucune touche pendant plus de 3 minutes.
5) L'indication [End] s'affiche lorsque la minuterie atteint zéro. Cette indication s'efface au moment où vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ([⊘/☼]).

Réglage du niveau et de la tonalité sonores

Trois niveaux et deux tonalités sonores ont été définis en usine.

Pour modifier le réglage du niveau et de la tonalité sonores, appuyez deux fois sur la touche RÉGLAGE ([⇨]), en moins de 2 secondes, puis maintenez la pression d'un doigt sur la touche NIVEAU SONORE ([♪]) jusqu'à ce que le niveau et la tonalité soient conformes à ce que vous souhaitez.

NOTES:

1. Le niveau sonore diminue lorsque vous appuyez sur la touche NIVEAU SONORE ([♪]). Lorsque le niveau sonore inférieur est atteint, la tonalité est modifiée et le niveau supérieur choisi.
2. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

Utilisation de la touche ARRÊT/ANNULATION ([⊘/☼])

Utilisez la touche ARRÊT/ANNULATION ([⊘/☼]) pour:

1. Arrêtez momentanément le four pendant la cuisson.
2. Effacez une erreur au cours de la programmation.
3. Annulez une programmation pendant la cuisson (deux pressions sur la touche sont alors nécessaires).

UTILISATION DES PROGRAMMES

Ce four possède un groupe de 20 mémoires (1 à 20) pour les programmes de cuisson.
Les mémoires 1 à 10 contiennent des programmes définis en usine dont la liste est donnée dans le tableau qui suit. Ces programmes peuvent être modifiés individuellement si cela s'avère nécessaire. Veuillez vous reporter à la page F-6.
De plus, un coefficient multiplicateur égal à 1,8 a été mis en mémoire pour chaque programme. Ce coefficient multiplicateur peut être modifié individuellement pour chaque programme. Veuillez vous reporter à la page F-7.

Numéro de la mémoire	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Numéro de la mémoire	Temps de cuisson	Niveau de puissance
1	5 s	100%	6	50 s	100%
2	10 s	100%	7	1 mn	100%
3	20 s	100%	8	1 mn 15 s	100%
4	30 s	100%	9	1 mn 30 s	100%
5	40 s	100%	10	2 mn	100%

Le contenu des mémoires n'est pas effacé par une interruption de l'alimentation du four. Après un arrêt de l'alimentation, il est inutile de reprogrammer les mémoires. Aucune pile n'est nécessaire pour secourir les mémoires.
Pour connaître le contenu des mémoires, veuillez vous reporter à la page F-7, "Vérification de la mémoire".

CUISSON COMMANDÉE PAR UN PROGRAMME EN MÉMOIRE

Exemple: Supposons que l'on veuille utiliser la mémoire 1 qui contient un programme de cuisson de 5 secondes à 100%.

Choisissez le numéro de mémoire.

1 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

NOTE:
Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur les touches numérotées en moins d'une seconde.

Cuisson d'une quantité double commandée par un programme en mémoire

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire 2 portions en utilisant le programme que contient la mémoire 1.

Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.

Choisissez le numéro de mémoire.

1 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

NOTES:
1. Pour utiliser les mémoires 11 à 20 de manière à cuire une quantité double, appuyez deux fois sur les touches numérotées en moins d'une seconde.
2. Lorsque vous choisissez de cuire deux portions, le temps de cuisson n'est pas doublé.
   A. Il est inutile d'appuyer sur la touche MARCHE (⏀) pour effectuer une cuisson commandée par la mémoire. La mémoire ne permet pas la mise en service du four si un programme est déjà affiché.
   B. Le programme est annulé si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson commandée par la mémoire.
   C. Pour interrompre la cuisson commandée par la mémoire, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION (⏚/☼), ouvrez la porte du four, vérifiez la cuisson des aliments, refermez la porte et appuyez sur la touche MARCHE (⏀).
   D. Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximal pour la quantité double, vous ne pouvez pas demander une cuisson pour deux portions et utiliser ce programme. Dans ce cas, vous ne pouvez cuire qu'une seule portion. Pour les temps de cuisson, reportez-vous à la page F-8.

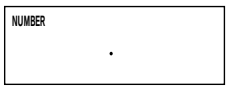
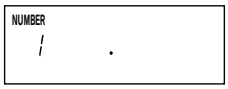
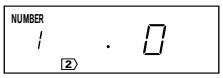
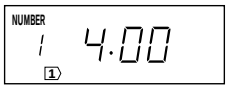
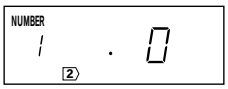
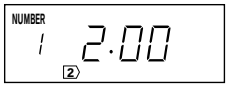
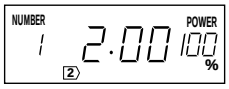
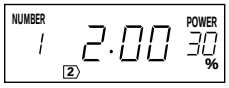
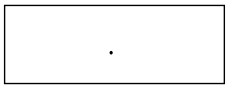
RÉGLAGE DE LA MÉMOIRE

Il est possible de régler séparément chaque mémoire.

Un programme peut inclure trois séquences pour lesquelles différents niveaux de puissance peuvent être choisis. Les durées maximales sont indiquées sur le tableau figurant à la page F-8.

Réglage du temps et du niveau de puissance

Exemple: Supposons que l'on veuille utiliser la mémoire 1 pour enregistrer le programme de cuisson d'une portion, comportant une séquence de 4 minutes à 60% suivie d'une séquence de 2 minutes à 30%.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant le réglage.	◇ X 2 Dans les 2 s qui suivent	
2	Choisissez un numéro de mémoire.	1	
3	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.	✋/↩	
4	Indiquez le temps de cuisson pour la 1ère séquence.	4 0 0	
5	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.	≋	
6	Choisissez le niveau de puissance pour la 1ère séquence.	6	
7	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.	✋/↩	
8	Indiquez le temps de cuisson pour la 2ème séquence.	2 0 0	
9	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.	≋	
10	Choisissez le niveau de puissance pour la 2ème séquence.	3	
11	Terminez la programmation.	◇ X 2 Dans les 2 s qui suivent	

NOTES:

1. Pour utiliser les mémoires 11 à 20, appuyez deux fois sur les touches numérotées.
2. Il est inutile de préciser le niveau de puissance si vous désirez utiliser le niveau 100%.
3. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique EE9.
4. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

FRANÇAIS

Réglage du coefficient multiplicateur

Il est possible de modifier le coefficient multiplicateur mis en mémoire.
Exemple: Supposons que l'on veuille mettre en mémoire 1 un coefficient de 1,67 pour la quantité double.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant le réglage.	◇ X 2 Dans les 2 s qui suivent	NUMBER .
2	Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.	x 2	NUMBER . DOUBLE
3	Choisissez un numéro de mémoire.	1	NUMBER 1 . DOUBLE
4	Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTITION.	☜ / ⮌	NUMBER 1 0.00 DOUBLE
5	Indiquez le coefficient multiplicateur.	1 6 7	NUMBER 1 1.67 DOUBLE
6	Terminez la programmation.	◇ X 2	.

NOTES:

1. Le coefficient multiplicateur doit être modifié pour chaque mémoire séparément.
2. Le coefficient multiplicateur peut prendre une valeur quelconque comprise entre 0,00 et 9,99.
3. Le fait d'appuyer sur la touche RÉGLAGE au cours de l'étape 1 ne provoque pas l'émission d'un signal sonore. Ce signal n'est émis que lors de la seconde pression sur la touche RÉGLAGE.

VÉRIFICATION DE LA MÉMOIRE

Il est possible de vérifier le contenu de chaque mémoire.

Vérification du temps et du niveau de puissance

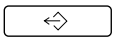
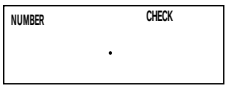
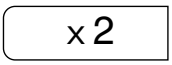
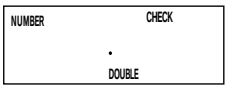
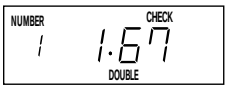
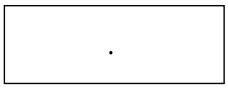
Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le contenu de la mémoire 1 -- 4 minutes à 60% pour la 1ère séquence et 2 minutes à 30% pour la 2ème séquence -- puis celui de la mémoire 13 -- 3 minutes à 70%.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.	◇	NUMBER CHECK .
2	Choisissez le numéro de la mémoire.	1	NUMBER 1 CHECK 4.00 POWER 60 % ① → NUMBER 1 CHECK 2.00 POWER 30 % ② → Repeat
3	Choisissez le numéro de la mémoire.	3 X 2	NUMBER 13 CHECK 3.00 POWER 70 % ①
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.	◇	.

NOTE:
Si au cours de l'étape 2 ou 3, (. 0) est affiché, cela signifie que la mémoire ne contient aucun programme.

Vérification du coefficient multiplicateur

Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le coefficient multiplicateur -- soit 1,67 -- précisé pour la cuisson d'une quantité double et mis en mémoire 1.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.		
2	Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.		
3	Choisissez le numéro de mémoire.		
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.		

NOTES:
A l'origine, le coefficient multiplicateur associé à chaque mémoire est égal à 1,80.

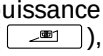
FRANÇAIS

FONCTIONNEMENT MANUEL

Un programme de cuisson peut comporter 3 séquences; 11 niveaux de puissance micro-ondes ont été définis en usine.

Séquence de cuisson	Niveaux de puissance micro-ondes qui peuvent être utilisés	Temps de cuisson possibles
Une seule séquence	0 à 100%	Maximum 30 minutes
2 ou 3 séquences	0 à 40% pour chaque séquence	Maximum 30 minutes pour chaque séquence Maximum 60 minutes pour 2 séquences Maximum 90 minutes pour 3 séquences
	50 à 100%	Maximum 30 minutes pour 3 séquences

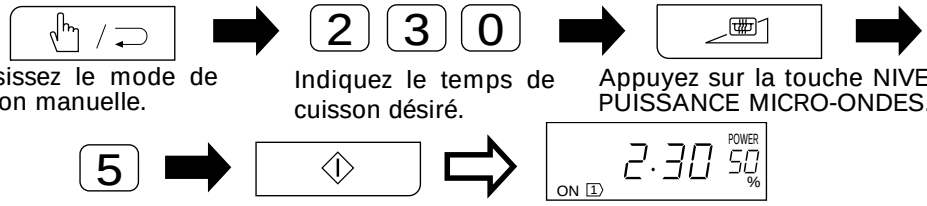
NOTE:
Si, pour une séquence quelconque, le niveau de puissance est supérieur à 40%, le temps maximal de cuisson est égal, au total, à 30 minutes.

11 niveaux de puissance ont été définis. Après avoir appuyé sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES (), choisissez le niveau de puissance conformément au tableau ci-dessous.

Niveau de puissance micro-ondes	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Touches numérotées	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

TEMPS DE CUISSON

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire pendant 2 minutes et 30 secondes avec un niveau de puissance égal à 50%.



Choisissez le mode de cuisson manuelle. | Indiquez le temps de cuisson désiré. | Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.

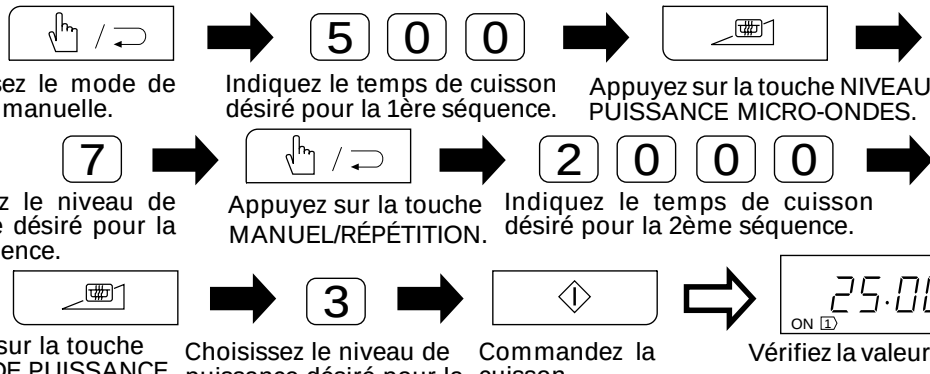
Choisissez le niveau de puissance désiré. | Commandez la cuisson. | Vérifiez la valeur affichée.

NOTES:

1. Il est inutile d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES, si ce niveau doit être égal à 100%.
2. Pendant la cuisson, le fonctionnement du four est interrompu si vous ouvrez la porte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche MARCHE (⏀) dans la minute qui suit la fermeture de la porte.

CUISSON FAISANT INTERVENIR PLUSIEURS SÉQUENCES

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire pendant 5 minutes à 70% puis pendant 20 minutes à 30%.



Choisissez le mode de cuisson manuelle. | Indiquez le temps de cuisson désiré pour la 1ère séquence. | Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES.

Choisissez le niveau de puissance désiré pour la 1ère séquence. | Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTITION. | Indiquez le temps de cuisson désiré pour la 2ème séquence.

Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES. | Choisissez le niveau de puissance désiré pour la 2ème séquence. | Commandez la cuisson. | Vérifiez la valeur affichée.

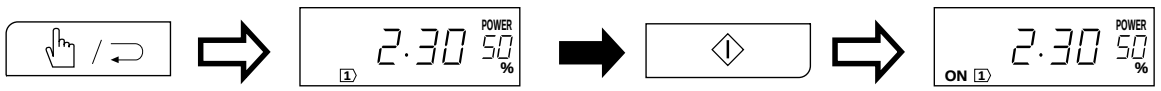
NOTES:

1. Il est inutile d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE (⏀) si la puissance à utiliser est 100%.
2. Lorsque vous appuyez sur la touche MARCHE, la durée totale de cuisson s'affiche.
3. Pendant la cuisson, le fonctionnement du four est interrompu si vous ouvrez la porte et le programme est annulé si vous n'appuyez pas sur la touche MARCHE (⏀) dans la minute qui suit la fermeture de la porte.
4. Si le temps de cuisson est supérieur au temps maximal, l'affichage indique EE9. En ce cas, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION (⏀) et recommencez la programmation.

Répétition de la cuisson

Les dernières conditions de fonctionnement réglées manuellement étant mises en mémoire, il est facile de les utiliser.

Exemple: Supposons que l'on veuille cuire à nouveau pendant 2 minutes et 30 secondes avec 50% de la puissance, ce qui correspond au dernier programme utilisé.

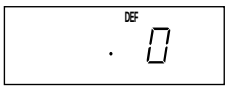
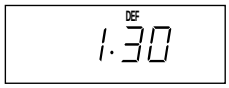
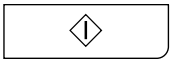
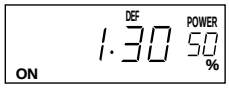
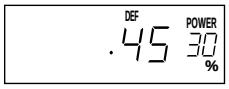
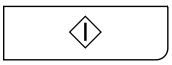
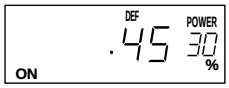


Choisissez la répétition de la cuisson. | Vérifiez le dernier programme. | Démarrez la cuisson. | Vérifiez l'afficheur.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

La décongélation rapide permet de décongeler la viande et la volaille. Précisez le temps de décongélation en vous reportant au tableau.

Exemple: Vous désirez décongéler pendant 1 minutes et 30 secondes.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.		
2	Précisez le temps de décongélation.		
3	Appuyez sur la touche MARCHE.		
4	A mi-décongélation, CHECK clignote et le four émet 4 bips. Ouvrez la porte. Retournez les aliments et protégez les portions chaudes. Fermez la porte du four.		
5	Appuyez sur la touche MARCHE dans la minute qui suit la fermeture de la porte.		

Remarque: Si vous n'ouvrez pas la porte du four lorsque le signal sonore est émis, la décongélation se poursuit jusqu'à la fin.

FRANÇAIS

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce tableau est plus spécialement destiné aux aliments coupés en morceaux. Les aliments suivants peuvent faire l'objet d'une décongélation rapide.

1.Beefsteaks
2.Côtelettes d'agneau
3.Côtelettes de porc
4.Portions de poulet
5.Steak de poisson

Le four est programmé pour un temps et un niveau de puissance permettant la décongélation facile de ces aliments.

QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE

-Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes de façon que la température devienne uniforme et que la décongélation soit meilleure.
-Vérifiez les aliments après décongélation. Si la décongélation n'est pas totale, prolongez-la avec la puissance de 20%.
-Choisissez des aliments qui soient de même épaisseur. La décongélation sera meilleure et plus facile. Si les aliments n'ont pas la même épaisseur, la protection de certaines portions au moyen de morceaux de feuille d'aluminium peut devenir nécessaire.
-Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés dans ce tableau, reportez-vous au tableau de décongélation commandée manuellement.
-Congelez séparément les morceaux de poulet, les steaks, les côtelettes et les poissons; éventuellement, intercalez un film de plastique alimentaire entre chaque morceau. La décongélation sera facilitée par ces précautions.

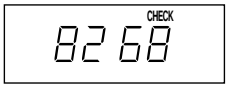
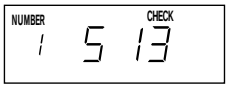
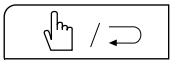
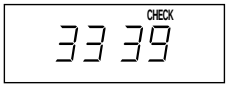
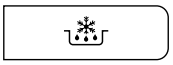
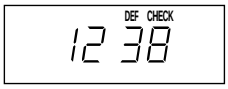
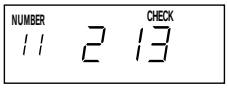
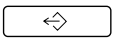
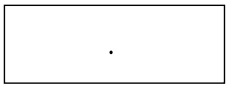
ALIMENTS	200 g	400 g	600 g	MÉTHODES
Steaks Côtelettes de porc ou d'agneau Morceaux de poulet Steaks de poisson	1 - 1 1/2	2 - 3	3 1/2 - 4 1/2	1. Placez une seule couche d'aliments de manière que les parties les plus minces soient au centre; séparez dès que possible les morceaux qui forment un tout. 2. Protégez les parties les plus minces d'un morceau de papier d'aluminium. 3. Retournez et arrangez les morceaux après le signal sonore. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium. Après décongélation, laissez reposer 10 à 30 minutes.

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

COMPTEURS DE FONCTIONNEMENT

Le nombre d'utilisations de chaque touche est comptabilisé individuellement. Cela vous permet de connaître le nombre de fois où le four a été employé.

Exemple: Supposons que l'on veuille connaître le nombre total d'utilisations, le nombre d'utilisations de chaque programme mis en mémoire et le nombre d'utilisations manuelles. Dans l'exemple qui suit, vous constatez que le four a été utilisé 8268 fois, la mémoire 1 a été utilisée 513 fois, la cuisson manuelle 3339 fois, la décongélation 1238 fois et la mémoire 11, 213 fois.

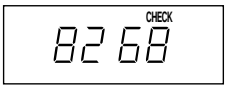
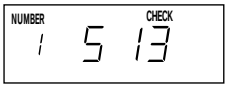
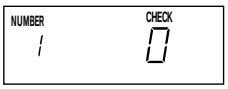
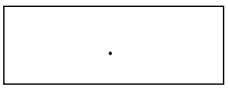
Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.	X 2	 (Nombre total d'utilisations)
2	Affichez le nombre d'utilisations de la mémoire 1.		 (Utilisations de la mémoire 1)
	Affichez le nombre total d'utilisations manuelles.		 (Utilisations manuelles)
	Affichez le nombre total de décongélations.		 (Utilisations de la décongélation)
	Affichez le nombre total d'utilisation de la mémoire 11.	X 2	
3	Terminez la vérification.		

NOTE:
Chaque compteur peut comptabiliser 9999 opérations, après quoi il se remet de lui-même à zéro.

REMISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Chaque compteur peut être remis à zéro manuellement.

Exemple: Supposons que l'on veuille mettre à zéro le compteur de la mémoire 1.

Étape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1	Choisissez le mode permettant la vérification.	[◇] X 2	 (Nombre total d'utilisations)
2	Choisissez la mémoire 1.	[1]	 (Utilisations de la mémoire 1)
3	Remettez à zéro le compteur de la mémoire 1.	[◇]	
4	Abandonnez le mode permettant la vérification.	[◇]	

NOTES:

1. Pour remettre à zéro le compteur d'utilisations manuelles, appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTITION ([✋/⮌]) au cours de l'étape 2 et non sur une touche numérotée.
   Pour remettre à zéro le compteur de décongélations, appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION ([❄]) au cours de l'étape 2 et non sur une touche numérotée.
2. Pour remettre à zéro le compteur du nombre total d'utilisation, omettez l'étape 2.

FRANÇAIS

MESSAGES D'ERREUR

En cas d'affichage d'un message d'erreur, observez les instructions données ci-dessous.

MESSAGES D'ANOMALIES

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Le four est hors d'état de fonctionner. Prenez contact avec le revendeur ou un service d'entretien agréé par Sharp.
EE7	La température de l'air en sortie du four est trop élevée. Assurez-vous que rien n'obstrue les ouvertures de ventilation, que la température de pièce n'est pas, elle-même, anormalement élevée ou que le four n'est pas utilisé à vide. Procédez aux opérations qui s'imposent, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ([▽/☼]) et attendez quelques minutes avant d'utiliser le four.
EE9	Le temps de cuisson est supérieur au temps maximal autorisé. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ([▽/☼]) et reprenez la programmation.
EE17	La température du magnétron est trop élevée; appuyez sur la touche ARRÊT/ ANNULATION ([▽/☼]) et attendez quelques minutes.

TÉMOIN DU FILTRE

Nettoyez le filtre d'entrée d'air lorsque ce témoin s'éclaire, ce qui se produit normalement après environ 200 heures de fonctionnement (reportez-vous à la page F-14).

Pour éteindre ce témoin, appuyez sur la touche MARCHE ([◇]). Le four comptabilise le nombre d'heures de fonctionnement dès que le témoin du filtre est éteint.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RECOMMANDATIONS TRES IMPORTANTES

- NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR SANS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES.
- NE RETIREZ PAS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES SANS AVOIR PRIS SOIN DE DÉBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION CAR L'ANTENINE TOURNANTE QUI SE TROUVE SUR LA PAROI SUPÉRIEURE FONCTIONNE PENDANT UNE MINUTE APRÈS L'OUVERTURE DE LA PORTE ET D'UNE BLESSURE PEUT EN RÉSULTER.
- N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.
- NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE l'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOUSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau des touches de commande

Tenez le tableau des touches de commande toujours propre. Avant le nettoyage, ouvrez la porte du four pour désactiver les touches. Frottez doucement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif qui risquerait d'attaquer le revêtement des touches et de les rendre insensibles.

Intérieur du four

1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer dès que le four est remis en service.

ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

3) Assurez-vous que l'eau savoneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Protecteur contre les eclaboussures

AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE, RETIREZ LE PROTECTEUR CONTRE LES ECLABOUSSURES ET LAVEZ SES DEUX FACES A L'AIDE D'UNE SOLUTION ETENDUE DE DETERGENT DOUX. LES AMAS DE GRAISSE PEUVENT CHAUFFER AU POINT DE FUMER ET DE BRULER LE PROTECTEUR CONTRE LES ECLABOUSSURES. N'OUBLIEZ PAS DE DEBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER CETTE OPERATION.

Dépose:

1. Retirez les deux vis moletées (A), comme le montre la figure 1.
2. Retirez le protecteur contre les éclaboussures du four.

Pose:

1. Engagez les deux languettes du protecteur (B) dans les découpes de la paroi arrière de la cavité du four, comme le montre la figure 2.
2. Assurez le maintien du protecteur au moyen des deux vis moletées (A), comme le montre la figure 1.

Fig. 1

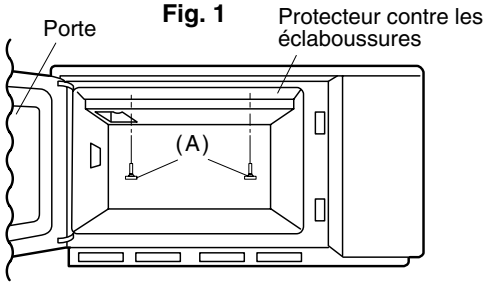
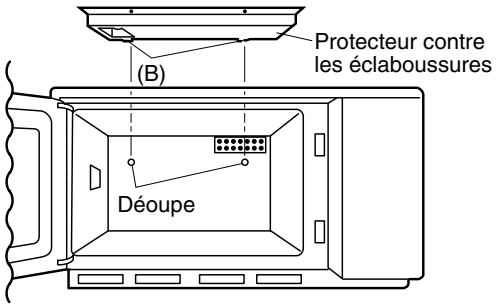


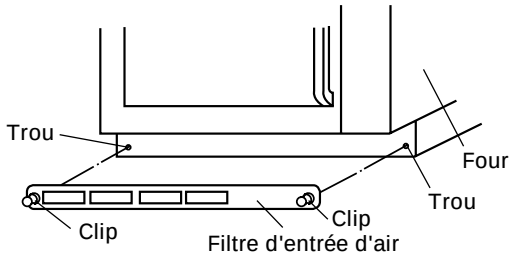
Fig. 2



Porte

Essuyez fréquemment la porte, la fenêtre et les joints, de deux côtés, avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

FILTRE D'ENTREE D'AIR



Veillez à ce que le filtre d'entrée d'air seit propre. Pour retirer le filtre vous devez libérer les deux (2) clips qui le maintiennent.

Lavez le filtre dans une solution d'eau savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux.

Remettez le filtre en place après nettoyage. Nettoyez le filtre toutes les deux semaines.

ATTENTION:

N'UTILISEZ PAS LE FOUR SANS LE FILTRE A AIR.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un techinicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
2. À l'ouverture de la porte?
   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle? OUI ____ NON ____
   B. Le ventilateur fonctionne-t-il? OUI ____ NON ____
   (Vérifiez en plaçant la main sur les ouïes arriére.)
3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement sa porte. Cela fait, appuyez sur ces touches.

   A. Le témoin de cuisson s'éclaire-t-il? OUI ____ NON ____
   B. A la fin de ce temps, l'eau est-elle chaude? OUI ____ NON ____

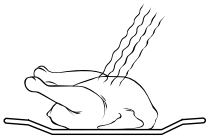
Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise secteur et le fusible. Si tous deux sont en bon état, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par Sharp.

GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molècules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments

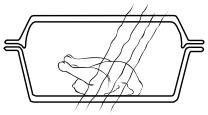


Ils absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISELLE

Verre, verre céramique et porcelaine
La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc.



Ils laissent passer les micro-ondes

Céramique
La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

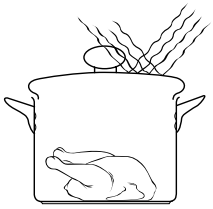
Matières plastiques et carton
La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

Film plastique pour micro-ondes
La feuille plastique résistant à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à rôti
Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Métaux
En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions :
On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

Métaux



Ils réfléchissent les micro-ondes

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments. Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2,0 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant :
Mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

Quelques informations sur les niveaux de puissance

Niveaux 100% - 70%:
Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

Niveaux 60% - 40%:
Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

Niveaux 30% - 20%:
Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

Niveau 10%:
Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage.

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (eau salée, ou bouillon). La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200 g	400 g	600 g	Remarques
DÉCONGÉLATION	Viandes	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	8'30"	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	env. 9'30"	
	Poissons	-18°C	10%	env. 4'30"	env. 6'30"	env. 8'30"	
	Fruits	-18°C	10%	env. 2'50"	env. 5'30"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'10"	env. 1'50"	env. 2'10"	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'10"	env. 2'10"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 4'	6'-7'	env. 9'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 3'	env. 5'30"	8'	
RÉCHAUFFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'30"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	2'50"	
	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	env. 2'50"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'20"	env. 2'20"	
	Riz	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'30"	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'30"	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'50"	env. 2'30"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'10"	env. 3'	—
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	1'20"	—	
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 15 s	25 s	35 s	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'10"	env. 4'40"	env. 6'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100%	env. 2'50"	env. 4'40"	env. 6'30"	

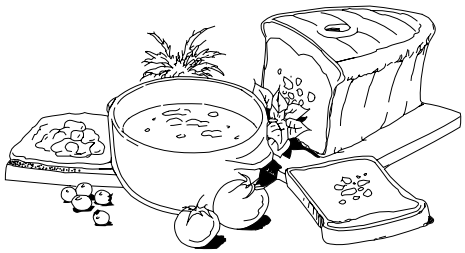
*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.
**Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 10 mn.

FRANÇAIS

	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 portion	2 portion
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 6 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	5 s	8 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 10 s	env. 15 s
	*Burger	5±2°C	100%	40 s	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 s	1'30"
	Toast et bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 s	–
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 s	–

*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

Recettes



Omelette
Graissez un plat normal. Battez trois œufs, ajoutez sel et poivre. Versez les œufs dans le plat et cuisez pendant 50 secondes environ. Le cas échéant, ajoutez un accompagnement (ragoût, légumes)(2 cuillères à soupe) et cuisez à nouveau pendant environ 10 secondes.

Œufs brouillés
Mélangez deux œufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 45 secondes environ en remuant trois fois.

Bacon
Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez (environ 20 secondes).

Toast hawaïen
Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez un tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat cuisez environ 20 secondes . Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

Chocolat chaud à la crème
Versez 150 ml de lait dans une grande tasse, Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 50 secondes. Remuez une nouvelle fois en cours de cuisson. Ajoutez de la crème remuée et servez après avoir parsemé de chocolat en poudre.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Deze oven kan niet in een muur of kast worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
   Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributie-circuitonderbreker te zijn voorzien.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. **OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Trek de stekker uit het stopkontakt en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.**
10. **Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie "GIDS" op blz. NL-15.**
11. **Blijf altijd in de buurt van de oven wanneer het eten in wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen is. Kijk regelmatig naar de oven bij het koken of opwarmen van eten in dergelijke bakjes of schalen, en gebruik de oven dan ook alleen maar voor verwarmen van het eten. Pas op dat er geen oververhitting optreedt, want dat kan resulteren in brand in de oven.**
12. **Reinig de spatafdekking en de ovenruimte na gebruik.**
    Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
21. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
   (a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
   (b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
   (c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
   (d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zijn.
   (e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. **De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde elektriciën, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.**
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-13 goed op.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopkontakt alvorens de ovenlamp (25W/230V) te vervangen.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. **WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.**
2. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
3. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.
   Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met mogelijk brandwonden tot gevolg.
   Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
   1) Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/ opwarmen door.
   2) Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
   3) Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
4. **Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Bij opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffing van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.**
5. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**
   De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
4. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
5. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
6. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

Let op kleine kinderen

1. **WAARSCHUWING: Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gekregen zodat ze weten hoe de oven veilig gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.**
2. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor laboratoriumdoeleinden.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet in wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de keramische vloerplaat door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

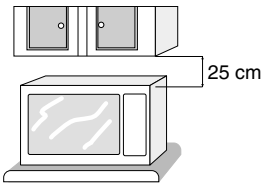
OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven manier is aangesloten.
3. Condens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

INSTALLATIE

WAARSCHUWING: Leg het blad met de waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN) altijd in de buurt van de oven, zodat u dit steeds snel kunt raadplegen.

1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
2) Kontroleer de oven regelmatig op beschadiging.
3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
4) Zorg ervoor dat er zich minstens 25 cm ruimte boven het apparaat bevindt.



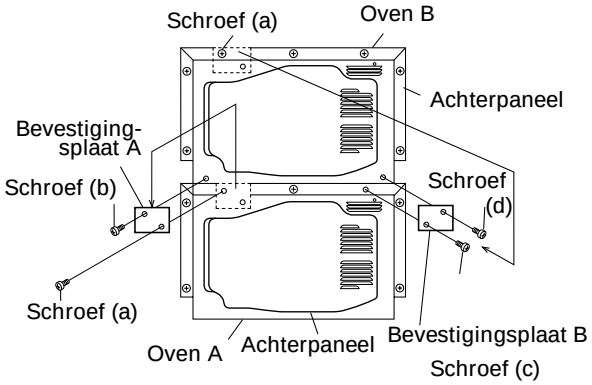
5) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopkontakt.
6) U kunt twee ovens installeren. Plaats in dat geval de ene oven op de andere en volg de volgende aanwijzingen.

6-1) Plaats oven A en plaats oven B op oven A zoals in afbeelding A aangegeven.
6-2) Verwijder de enkele schroef (a) waarmee de bevestigingsplaat A aan het achterpaneel van oven A is vastgezet. Verwijder bevestigingsplaat A.
6-3) Verwijder de enkele schroef (b) van het achterpaneel van oven B zoals in afbeelding A wordt getoond.
6-4) Bevestig de bevestigingsplaat A weer aan het achterpaneel van oven B met de hiervoor verwijderde enkele schroef (b), zoals in afbeelding A wordt aangegeven.
6-5) Zet de bevestigingsplaat A aan het achterpaneel van oven A vast met de enkele schroef (a) zoals in afbeelding A wordt aangegeven.
6-6) Verwijder schroef (a) waarmee bevestigingsplaat B aan het achterpaneel van oven B is vastgezet. Verwijder vervolgens bevestigingsplaat B van oven B. Zie afbeelding A.
6-7) Plaats schroef (a) weer terug.
6-8) Verwijder schroef (c) van oven A.
6-9) Verwijder schroef (d) van oven B.
6-10) Draai de verwijderde bevestigingsplaat B om en gebruik de verwijderde schroeven (c) en (d) voor het vastzetten van bevestigingsplaat B, zoals aangegeven in afbeelding A.

LET OP:

Indien twee ovens bovenop elkaar worden geplaatst.

1) Gebruik de twee bevestigingsplaten voor het vastzetten van de twee ovens.
2) Zorg dat het netsnoer niet tussen de twee ovens verstrikt raakt.
3) Plaats niet meer dan één oven op een andere oven.
4) Zorg dat u de verwijderde schroeven niet verliest.



Afbeelding A: Installeren van twee ovens.

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

Handleidingen en overige

- Gebruiksaanwijzing
- Sticker met menu's
  Schrijf de kooktijden en namen van schotels op deze sticker en plak hem aan op het bedieningspaneel.
- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN: Onderdeelcode TCAUHA257WRR0)

OPMERKING:

* Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van de naam van het onderdeel en de modelnaam.
* De modelnaam is gedrukt op de voorkaft van deze gebruiksaanwijzing.

BEKNOPTE UITLEG VAN DE KENMERKEN

Handmatige bediening:
Voor individuele kookprogramma's en het ontdooien van verschillende voedseltypen. U kunt de gewenste tijd en het vermogen zelf bepalen.

Koken met verschillende vermogens en tijden:
U kunt 2 of 3 verschillende kooktijden en vermogenniveau's instellen die automatisch achterelkaar worden uitgevoerd.

Herhaling van programma:
Nadat de handmatige bediening is uitgevoerd, kunt u dezelfde tijd en hetzelfde vermogen eenvoudig herhalen door op de handbediening/herhaal-toets en starttoets te drukken.

Ontdooifunktie:
Voor het geheel ontdooien van verschillende typen voedsel zonder het vermogenniveau in te stellen.

Geheugenfunktie:
Voorgeprogrammeerde kooktijden en vermogenniveau's (die u indien gewenst afzonderlijk kunt veranderen).

Funktie voor dubbele hoeveelheid:
Door van te voren op de toets voor de dubbele hoeveelheid te drukken, wordt de kooktijd voor de hoeveelheid voedsel met de geheugenfunktie automatisch berekend.

Tellerfunktie:
Alle bedieningen worden automatisch bijgehouden.

Foutmelding:
Bedieningsfouten of technische problemen worden middels een foutkode getoond.

Hoorbaar signaal:
Bij het beëindigen van het koken hoort u een signaal. Het volume en de lengte van het signaal kan worden ingesteld.

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

* Alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen dient u er zeker van te zijn dat u de gehele hand-leiding gelezen en begrepen heeft.

1) Steek de stekker in het stopkontakt.
   * Het digitale display geeft knipperend [.] aan.
2) De toetsen kunnen enkel gebruikt worden wanneer de deur gesloten is.
3) De ovenlamp en de motor van de ventilator werken nog voor 1 minuut als de deur wordt geopend of na het koken.
4) Het programma en de kontrole vervallen indien er tijdens het programmeren langer dan 3 minuten niet op een toets wordt gedrukt.
5) [End] wordt op het display getoond nadat de timer de "nulstand" heeft bereikt. De aanduiding dooft wanneer u de ovendeur opent of op de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳]) drukt.

Instellen van het volume en klank

Er zijn drie verschillende volumeniveau's en 2 verschillende klanken voor de oven.
Voor het instellen van het volume en de klank, drukt u binnen 2 sekonden tweemaal op de INSTEL-toets ([⇨]) en vervolgens herhaaldelijk op de VOLUME-toets ([◿]) totdat u het gewenste volume en klank hoort.
OPMERKING:

1. Het volume wordt verlaagd met de VOLUME-toets ([◿]). Wanneer het laagste volume is ingesteld en wederom op de betreffende toetsen wordt gedrukt, wordt vervolgens het hoogste volume ingesteld met een andere klank.
2. U hoort geen signaal wanneer u eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort vervolgens wel het signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

Gebruik van de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳])

Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳]) om:

1. Het koken tijdelijk te onderbreken.
2. Tijdens het programmeren een vergissing te annuleren.
3. Tijdens het koken een programma te annuleren door tweemaal op de toets te drukken.

NEDERLANDS

WERKING VAN HET PROGRAMMA

Deze oven heeft 20 geheugenbanken (1-20) waarop bepaalde kookprogramma's zijn vastgelegd.

De geheugenbanken 1-20 zijn reeds voorgeprogrammeerd zoals in de tabel aangegeven. Deze voorgeprogrammeerde geheugenbanken kunnen indien gewenst worden veranderd. Zie blz NL-6.

Daarbij is voor alle geheugenbanken tevens een vergrotingsfaktor van 1,8 geprogrammeerd voor het koken van een dubbele hoeveelheid. Deze voorgeprogrammeerde vergrotingsfaktor kan tevens indien gewenst worden gewijzigd. Zie blz. NL-7.

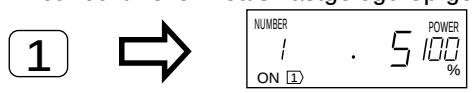
Geheugennummer	Kooktijd	Vermogen	Geheugennummer	Kooktijd	Vermogen
1	5 sek.	100%	6	50 sek.	100%
2	10 sek.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sek.	100%	8	1 min. 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min.	100%

De op deze geheugenbanken geprogrammeerde informatie blijft bewaard wanneer de spanning wordt onderbroken. U hoeft nadat de spanning wordt uitgeschakeld de geheugenbanken niet opnieuw te programmeren. Dit geheugen vereist geen batterijvoeding.

Zie "Kontroleren van het geheugen" op blz. NL-7 voor het kontroleren van de geprogrammeerde instellingen.

KOKEN MET GEBRUIK VAN DE GEHEUGENBANK

Voorbeeld: 5 sekonden met 100% koken zoals vastgelegd op geheugennummer 1.



Kies het geheugennummer.

De oven start na 1 sekonde. Kontroleer het display.

OPMERKING:

Voor het koken met gebruik van geheugenbanken 11-20 drukt u binnen 1 sekonde tweemaal op de gewenste NUMMER-toets.

Koken van een dubbele hoeveelheid met gebruik van de geheugenbank

Voorbeeld: 2 porties met geheugennummer 1 koken.

Kies de dubbele hoeveelheidfunktie.

Kies het geheugennummer.

De oven start na 1 sekonde. Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Voor het koken van een dubbele hoeveelheid met gebruik van geheugenbanken 11-20 drukt u binnen 1 sekonde tweemaal op de gewenste NUMMER-toets.
2. Met de funktie voor een dubbele hoeveelheid wordt de optimale tijd voor twee porties ingesteld; de kooktijd wordt niet verdubbeld.
   A. De START-toets (⏀) wordt niet gebruikt om het koken met een geheugenbank te starten. Een geheugen kan niet worden ingevoerd wanneer er reeds een geheugen op het display wordt getoond.
   B. Het programma wordt geannuleerd indien de deur wordt geopend tijdens het koken.
   C. Voor het tijdelijk onderbreken van het koken met een geheugenbank, drukt u op de STOPPEN/WISSEN-toets (⏀/✳), opent u vervolgens de deur, kontroleert u het voedsel, sluit u de deur en drukt u vervolgens op de START-toets (⏀).
   D. Indien de geprogrammeerde tijd de maximale tijd voor een dubbele hoeveelheid overschrijdt, kan de funktie voor een dubbele hoeveelheid niet voor deze geheugenbank worden gebruikt. U kunt in dit geval slechts 1 portie koken. Zie blz. NL-8 voor de maximale tijd.

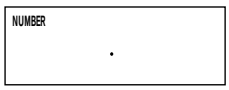
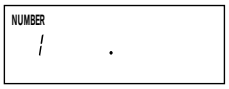
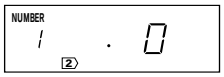
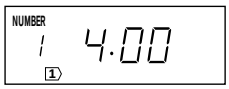
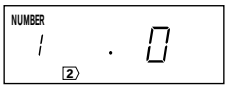
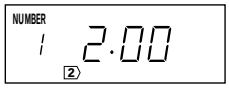
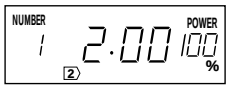
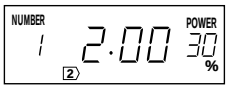
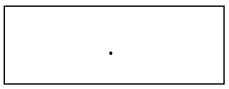
INSTELLEN VAN HET GEHEUGEN

U kunt de programma's van de 20 geheugenbanken indien gewenst veranderen.

Maximaal drie opeenvolgende fases met ieder gewenst niveau kunnen voor iedere geheugenbank worden geprogrammeerd. Zie de kooktabel bovenaan blz. NL-8 voor de maximale tijden.

Instellen van de tijd en het vermogenniveau

Voorbeeld: Stel dat u 1 portie bij de eerste stap voor 4 minuten bij 60 % en bij de tweede stap voor 2 minuten bij 30 % wilt koken en dat vast wilt leggen in geheugen 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de instelfunktie.	X 2 Binnen 2 sek.	
2	Kies een geheugennummer.	1	
3	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.	/	
4	Voer de kooktijd voor de 1ste fase in.	4 0 0	
5	Druk op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets.		
6	Kies het vermogen voor de 1ste fase.	6	
7	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.	/	
8	Voer de kooktijd voor de 2de fase in.	2 0 0	
9	Druk op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets.		
10	Kies het vermogen voor de 2de fase.	3	
11	Beëindigen van het programmeren.	X 2 Binnen 2 sek.	

OPMERKING:

1. Druk tweemaal op de gewenste NUMMER-toets indien u geheugenbanken 11-20 wilt instellen.
2. Het magnetronvermogen hoeft niet te worden ingesteld wanneer u 100% wilt programmeren.
3. EE9 wordt op het display getoond indien de maximale kooktijd wordt overschreden.
4. U hoort geen signaal indien u bij stap 1 eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort wel een signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

NEDERLANDS

Instellen van de vergrotingsfaktor

U kunt de vergrotingsfaktor voor de dubbele hoeveelheid vastleggen in het geheugen.
Voorbeeld: Stel dat u als vergrotingsfaktor 1,67 wilt instellen voor de dubbele hoeveelheid bij geheugen 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de instelfunktie.	◇ X 2 binnen 2 sek.	NUMBER .
2	Kies de dubbele hoeveelheid.	x 2	NUMBER . DOUBLE
3	Kies een geheugennummer.	1	NUMBER 1 . DOUBLE
4	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.	✋ / ↩	NUMBER 1 0.00 DOUBLE
5	Voer de vergrotingsfaktor in.	1 6 7	NUMBER 1 1.67 DOUBLE
6	Beëindigen van het programmeren.	◇ X 2	.

OPMERKING:

1. Wanneer u de vergrotingsfaktor wenst te veranderen dient deze voor elke toets afzonderlijk te worden ingesteld.
2. De vergrotingsfaktor kan ingesteld worden van 0,00 tot 9,99.
3. U hoort geen signaal indien u bij stap 1 eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort wel een signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

KONTROLEREN VAN HET GEHEUGEN

U kunt de in het geheugen vastgelegde informatie kontroleren.

Kontroleren van de tijd en het vermogenniveau

Voorbeeld: Kontroleren van de informatie die op geheugenbank 1 en 11 is geprogrammeerd. De 1ste fase van geheugenbank 1 is geprogrammeerd op 4 minuten met 60%, de 2de fase op 2 minuten met 30%, en geheugenbank 13 is geprogrammeerd op 3 minuten met 70%.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de kontrolefunktie.	◇	NUMBER CHECK .
2	Kies het geheugennummer.	1	NUMBER 1 CHECK 4.00 POWER 60 % ① → NUMBER 1 CHECK 2.00 POWER 30 % ② Repeat
3	Kies het geheugennummer.	3 X 2	NUMBER 13 CHECK 3.00 POWER 70 % ①
4	Schakel de kontrolefunktie uit.	◇	.

OPMERKING:

Het geheugen is niet niet geprogrammeerd indien (. 0) bij stap 2 of 3 wordt getoond.

Kontroleren van de vergrotingsfaktor

Voorbeeld: Kontroleren van de vergrotingsfaktor voor een dubbele hoeveelheid op geheugenbank 1. De geprogrammeerde vergrotingsfaktor is 1,67.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de kontrolefunktie.	◇	NUMBER CHECK .
2	Kies de dubbele hoeveelheid.	x 2	NUMBER CHECK . DOUBLE
3	Kies het geheugennummer.	1	NUMBER CHECK 1 1.67 DOUBLE
4	Schakel de kontrolefunktie uit.	◇	.

OPMERKING:
Vergrotingsfaktor 1,80 voor de dubbele hoeveelheid was op alle geheugenbanken vastgelegd.

BEDIENING MET DE HAND

U kunt de oven programmeren voor een serie van 3 kookfases met 11 voorgeprogrammeerde vermogenniveau's.

Kookfase	Bruikbare vermogenniveau's	Instelbare kooktijd
Slechts 1 fase	0 - 100%	Max. 30 minuten
2 of 3 fases	0-40% alle fases	Max. 30 minuten voor iedere fase. Max. 60 minuten voor twee fases. Max. 90 minuten voor drie fases.
	50 - 100%	Max. 30 minuten voor drie fases.

OPMERKING:
Indien de oven wordt gebruikt met een hoger vermogenniveau dan 40% voor een fase, is de maximale kooktijd in totaal 30 minuten.

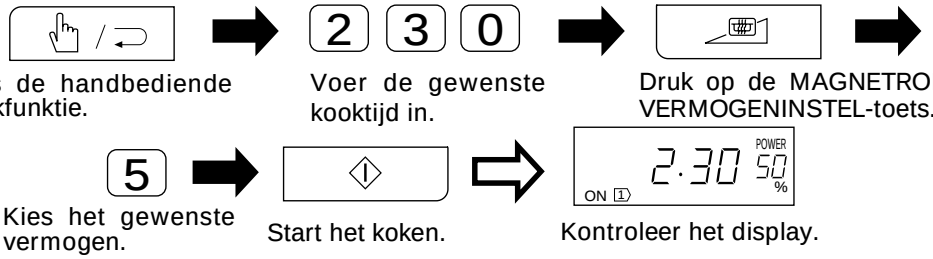
Dit model heeft 11 vermogenniveau's. Kies het juiste nummer nadat u op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets ( ) heeft gedrukt.

Magnetron vermogenniveau	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Nummertoetsen	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

NEDERLANDS

KOKEN MET EEN INGESTELDE TIJD

Voorbeeld: 2 minuten en 30 sekonden met 50% koken.



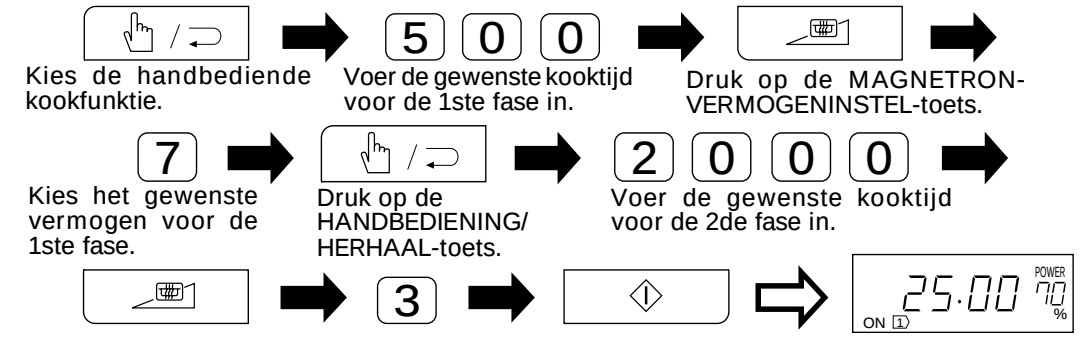
Kies de handbediende kookfunktie. | Voer de gewenste kooktijd in. | Druk op de MAGNETRON-VERMOGENINSTEL-toets. | Kies het gewenste vermogen. | Start het koken. | Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Druk niet op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets indien u met 100% wenst te koken.
2. Wanneer u tijdens het koken de deur opent, wordt het koken gestopt en het programma geannuleerd indien u niet binnen 1 minuut nadat de deur wederom is gesloten op de START-toets (◇) drukt.

MET MEERDERE FASES KOKEN

Voorbeeld: 5 minuten met 70% en vervolgens 20 minuten met 30% koken.



Kies de handbediende kookfunktie. | Voer de gewenste kooktijd voor de 1ste fase in. | Druk op de MAGNETRON-VERMOGENINSTEL-toets. | Kies het gewenste vermogen voor de 1ste fase. | Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets. | Voer de gewenste kooktijd voor de 2de fase in. | Druk op de MAGNETRON-VERMOGENINSTEL-toets. | Kies het gewenste vermogen voor de 2de fase. | Start het koken. | Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Druk niet op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets ( ) indien u met 100% wilt koken.
2. Wanneer u op START drukt, zal de totale kooktijd op het display worden getoond.
3. Wanneer u tijdens het koken de deur opent, wordt het koken gestopt en het programma geannuleerd indien u niet binnen 1 minuut nadat de deur wederom is gesloten op de START-toets (◇) drukt.
4. "EE9" wordt op het display getoond indien de kooktijd de maximale tijd overschrijdt. Druk in dit geval op de STOPPEN/WISSEN-toets (▽/✳) en programmeer opnieuw.

HERHALEN VAN KOOKPROGRAMMA

Het laatst handmatige uitgevoerde programma kan op eenvoudige wijze met deze oven worden herhaald.

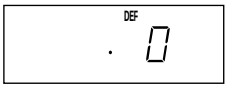
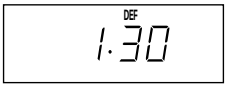
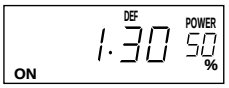
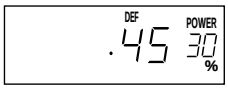
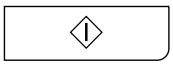
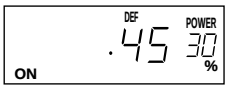
Voorbeeld: Koken met het laatst uitgevoerde programma van 2 minuten en 30 sekonden met 50% vermogen.

Kies de herhaalfunktie. | Kontroleer het laatste programma. | Start het koken. | Kontroleer het display.

SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie wordt gebruikt voor het ontdooien van vlees en gevogelte. Zie de ontdooitabel voor de aanbevolen ontdooitijden.

Voorbeeld: Stel dat u voedsel voor 1 minuten en 30 seconden wilt ontdooien.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Druk op de SNELONTDOOI-toets.		
2	Stel de gewenste ontdooitijd in.		
3	Druk op de START-toets.		
4	Halverwege tijdens het ontdooiproces knippert de CHECK aanduiding en maakt de oven 4 pieptonen. Maak de ovendeur open. Draai het voedsel om en dek warme delen af. Sluit de ovendeur.		
5	Druk na het sluiten van de ovendeur binnen 1 minuut op de START-toets.		

Opmerking: Als u de ovendeur niet openmaakt wanneer u de pieptonen hoort, gaat het ontdooiproces door en telt de oven af tot nul.

TABEL VOOR SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie is speciaal bedoeld voor kleinere hoeveelheden voedsel. Gebruik de volgende soorten voedsel voor deze functie:

1. Biefstuk
2. Lamskoteletten
3. Varkenskoteletten
4. Kippenpootjes
5. Visfilet

De oven is voorgeprogrammeerd met een tijd en vermogenniveau zodat het bovenstaande voedsel gemakkelijk ontdooid kan worden.

VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT VAN DE SNELONTDOOIFUNCTIE

-Laat het voedsel na het ontdooien ongeveer 10 - 30 minuten staan zodat alle delen van het voedsel ongeveer dezelfde temperatuur hebben.
-Controleer het voedsel nadat u dit een tijdje heeft laten staan. Als het voedsel niet volledig ontdooid is, moet u dit op 20% vermogen nog wat langer ontdooien.
-Gebruik voedsel dat ongeveer overal een gelijke dikte heeft zodat een goed resultaat wordt verkregen. Als de dikte van het voedsel sterk varieert, kan het nodig zijn dat u delen van het voedsel met kleine stukjes aluminiumfolie afdekt om te sterk ontdooien te voorkomen.
-Zie de tabel voor handmatig ontdooien voor voedsel dat niet in de onderstaande tabel staat.
-Bij het invriezen van kippenpootjes, biefstuk, koteletten en vis, moet u deze afzonderlijk in platte lagen invriezen of diepvriesplastic gebruiken om de lagen te scheiden. Dit om een gelijkmatige ontdooiing van het voedsel te verkrijgen.

VOEDSEL	200 gram	400 gram	600 gram	METHODE
Biekstuk Varkens- en lamskoteletten Kippenpootjes Visfilet	1 - 1½	2 - 3	3½ - 4½	1. Plaats het voedsel met de dunnere gedeelten in het midden. Niet op elkaar leggen. Als delen aan elkaar vastzitten, deze zo snel mogelijk scheiden. 2. Indien nodig, dunnere gedeelten met aluminiumolie afdekken. 3. Draai om en plaats opnieuw wanneer u de pieptonen hoort. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken. Na het ontdooien 10 - 30 minuten laten staan.

ANDERE HANDIGE FUNKTIES

TELLERKONTROLE

Het aantal keer dat de oven wordt gebruikt, wordt per toets bijgehouden. U kunt zo kontroleren hoe vaak de oven en welke funkties zijn gebruikt.

Voorbeeld: U wilt het totaal aantal keer dat de oven was gebruikt weten en tevens het aantal keer gebruik van een geheugenbank en handbediende kookfunktie. In dit voorbeeld is de oven 8268 keer, geheugenbank 1 513 keer, handbediend koken 3339 keer, ONTDOOIEN 1238 keer en geheugenbank 11, 213 keer gebruikt.

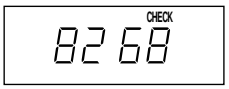
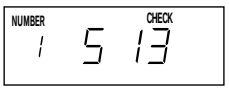
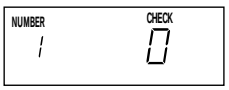
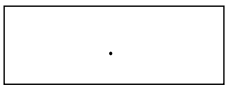
Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de kontrolefunktie.	X 2	CHECK 8268 (Totaal aantal)
2	Kontroleer het aantal keer geheugenbank 1 is gebruikt.	1	NUMBER 1 CHECK 513 (Aantal keer geheugenbank 1)
	Kontroleer het aantal keer handbediend koken.	/	CHECK 3339 (Aantal keer handbediend koken)
	Kontroleer aantal keer ONTDOOIEN.		DEF CHECK 1238 (Aantal keer ONTDOOIEN)
	Kontroleer het aantal keer geheugenbank 11 is gebruikt.	1 X 2	NUMBER 11 CHECK 213
3	Beëindig de kontrole.		.

OPMERKING:
Iedere teller kan tot maximaal 9999 tellen. Hierna wordt weer vanaf 0 geteld.

TERUGSTELLEN VAN DE TELLER

Iedere teller kan worden teruggesteld.

Voorbeeld: Terugstellen van de teller voor geheugenbank 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de kontrolefunktie.	[◇] X 2	 (Totaal aantal)
2	Kies geheugenbank 1.	[1]	 (Aantal keer geheugenbank 1)
3	Wis de teller voor geheugenbank 1.	[→]	
4	Schakel de kontrolefunktie uit.	[◇]	

OPMERKING:

1. Voor het wissen van het aantal keer handbediend koken, drukt u bij stap 2 i.p.v. op de NUMMER-toets op de HANDBEDIENING/HERHAAL-toets ([✋/⮌]).
   Voor het wissen van het aantal keer ontdooien, drukt u bij stap 2 i.p.v. op de NUMMER-toets op de ONTDOOI-toets ([❄]).
2. Sla stap 2 over voor het wissen van het totaal aantal keer gebruik.

INFORMATIE EN FOUTMELDINGEN

Volg onderstaande aanwijzingen als een foutlezing aangegeven wordt.

FOUTLEZINGEN

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Neem a.u.b. kontakt op met uw dealer of met een erkende Sharp onderhoudswerkplaats daar de oven niet werkt.
EE7	De temperatuur van de afgevoerde lucht is te hoog. Kontroleer dat de ventilatie-openingen niet worden geblokkeerd of de kamertemperatuur extreem is of de ovenruimte tijdens gebruik leeg is. Na deze punten te hebben gekorrigeerd, drukt u op de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳]). Hervat het gebruik na enkele minuten.
EE9	De kooktijd is langer dan de maximale tijd. Raak de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳]) aan en voer het programmeren opnieuw uit.
EE17	De temperatuur van de magnetronoven is te hoog. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets ([⊘/✳]) en probeer na een paar minuten opnieuw.

INFORMATIE EN FILTERINDIKATOR

Reinig het luchtinlaatfilter indien de FILTER indikator oplicht. (Zie blz. NL-14) De FILTER indikator zal na ca. 200 uren gebruik oplichten.

Druk op de START-toets ([◇]) om de FILTER indikator te doven. Nadat de FILTER indikator is gedoofd, wordt de teller automatisch teruggesteld.

ONDERHOUD EN REINIGEN

BELANGRIJKE INFORMATIE

Was het spatscherm minstens een keer per week af.

- DE OVEN MAG NIET BEDIEND WORDEN WANNEER HET SPATSCHERM NIET IS AANGEBRACHT.
- VERWIJDER HET SPATSCHERM UITSLUITEND NADAT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HEEFT GETROKKEN. DE ROTERENDEANTENNE DIE ZICH BOVEN IN DE OVEN BEVINDT BLIJFT NAMELIJK NOG ONGEVEER 1 MINUUT WERKEN NADAT U DE OVENDEUR GEOPEND HEEFT, WAARDOOR U VERWONDINGEN KUNT OPLOPEN.
- GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.
- SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN HET APPARAAT.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Open de deur voordat u met reinigen begint zodat de toetsen uitgeschakeld worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit han het paneel nl. beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. elke dag weg te vegen met een zachte, vochtige doek of spons. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte is, kan oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt.

LET OP:

VERWIJDER DE KERAMISCHE VLOERPLAAT NIET UIT DE OVEN.

3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
4) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Spatscherm

NEEM HET SPATSCHERM MINSTENS EEN KEER PER WEEK UIT DE OVEN EN WAS BEIDE ZIJDEN AF IN EEN OPLOSSING VAN WATER EN EEN MILD REINIGINGSMIDDEL. DIT OM TE VOORKOMEN DAT EVENTUEEL VET DAT ZICH OP HET SPATSCHERM VERZAMELD HEEFT TE HEET WORDT EN ER ROOK ONTSTAAT. OOK KAN HET HETE VET BESCHADIGING VAN HET SPATSCHERM VEROORZAKEN. VERGEET NIET OM DE NETSTEKKER UIT HET STOPKONTAKT TE TREKKEN VOORDAT U HET SPATSCHERM UIT DE OVEN NEEMT.

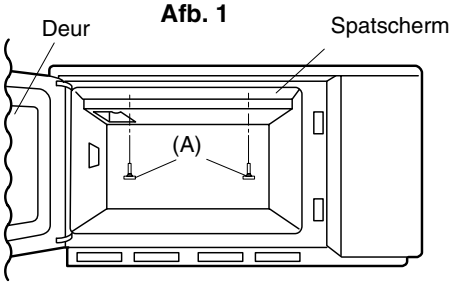
Verwijderen:

1. Verwijder de twee handschroeven (A) zoals aangegeven in Afb. 1.
2. Neem het spatscherm uit de oven.

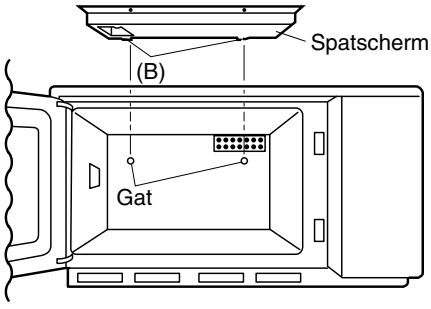
Aanbrengen:

1. Steek de twee uitsteeksels (B) van het spatscherm in de gaten in de achterwand van de oven, zoals aangegeven in Afb. 2.
2. Bevestig het spatscherm met de twee handschroeven (A) aan de bovenzijde van de oven, zoals aangegeven in Afb. 1.

Afb. 1



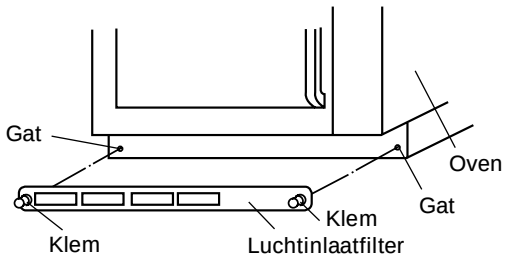
Afb. 2



Deur

Veeg de deur, het doorkijkvenster en de deurafdichtingen regelmatig aan beide zijden met een vochtige doek af, en maak hierbij ook de aangrenzende onderdelen schoon, om spatten e.d. weg te halen.

LUCHTINLAATFILTER



Houd het luchtinlaatfilter schoon.

Voor het reinigen van het luchtinlaatfilter, trekt u de twee klemmen van het filter en verwijdert u vervolgens de luchtinlaatfilter.

Was het luchtinlaatfilter in een milde zeepoplossing en droog het met een zachte doek.

Installeer het luchtinlaatfilter na dit gereinigd te hebben opnieuw in de oven. Kontroleer het luchtinlaatfilter eens per twee weken.

LET OP!
DE OVEN MAG NIET BEDIEND WORDEN ALS HET LUCHTINLAATFILTER NIET AANGEBRACHT IS.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding
   Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.
   Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.
2. Bij openen van de deur ?
   A. Gaat de ovenlamp branden ? JA _____ NEE_____
   B. Werkt de koelventilator ? JA _____ NEE_____
   (Kontroleer dit door uw hand over de ventilatieopeningen aan de achterkant te leggen.)
3. Plaats een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur goed.
   Druk op de volgende toetsen.

   A. Gaat de kookindikator branden ? JA _____ NEE_____
   B. Is het water hierna warm ? JA _____ NEE_____

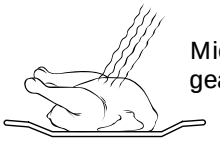
Als van een van bovenstaande vragen het antwoord "NEE" is, kontroleer dan eerst de netstekker en de zekering. Als deze beide in goede staat verkeren, neem dan kontakt op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en deel hen het resultaat mee van uw checks.

GIDS

MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in levensmiddelen aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die er voor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verhit of gegaard.

Levensmiddelen

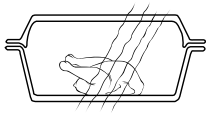


Microgolven worden geabsorbeerd

DE GESCHIKTE SCHALEN

Glas, glas-keramiek en porselein
Vuurvaste glazen glas-keramiek of porselein schalen zijn zeer geschikt. Ze mogen echter geen metaal bevatten (bijv. kristal) of van een metalen laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

Glas, porselein, keramiek kunststof, papier en.z.



Microgolven door- dringen

Keramiek
is over het algemeen goed geschikt. Keramiek moet geglazuurd zijn, omdat er bij ongeglazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst.

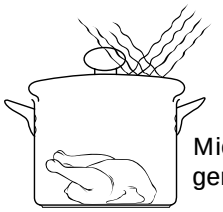
Kunststof en papieren
Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt voor het ontdooien, verhitten en garen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Magnetronfolie
of hittebestendige folie is goed geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Braadzakken
kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen clips zijn echter niet geschikt voor het afsluiten ervan, daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruikt u touwtjes om de zakken af te sluiten en steekt u meerdere keren met een vork in de zak.
Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het levensmiddel in contact komen.

Metaal
mag over het algemeen niet worden toegepast, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: Smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).

Metaal



Microgolven worden gereflecteerd

Kleine metalen pennen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste 2/3 tot 3/4 met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel in serviesgoed te plaatsen dat geschikt is voor de magnetron.

Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt toegepast, moet er een minimale afstand van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de gaarruimte worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

Geen serviesgoed met metaallaagje, metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen toepassen.

DEUGDELIJKHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit:
Plaats het serviesgoed in het toestel. Een glazen reservoir met 150 ml water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 100 % vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet met kunststof serviesgoed uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

INFORMATIE OVER VERMOGENNIVEAU

100%-70% vermogen:
Een hoog vermogen is geschikt voor het opwarmen of opnieuw klaarmaken van voedsel. Dit vermogen wordt tevens gebruikt voor het snel aan de kook brengen van bijvoorbeeld water en daarna een lager vermogen om het voedsel te koken (bijvoorbeeld rijst of pasta).

60%-40% vermogen:

Voor langere kooktijden en kompakt voedsel.

30%-20% vermogen:

Voor geleidelijk koken en delikate gerechten. Tevens voor het doorkoken of voor het koken van rijst en pasta.

10% vermogen:

Een laag vermogen wordt voornamelijk voor het ontdooien gebruikt. Gebruik dit vermogen echter ook voor het koken van zeer delikate gerechten, bijvoorbeeld gerechten met kaassaus.

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het koken of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprenkelen (zout water of bouillon is tevens bruikbaar).
De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het koken.

KOOKTABEL EN RECEPTEN

	Menu	Basis-temperatuur	Micro-golfvermogen	200 gram	400 gram	600 gram	Opmerking
ONTDOOIEN	Vlees	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	8'30"	Draaien na de halve ontdooitijd. Ca. 10 minuten laten staan.
	Gevogelte	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Vis	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
	Fruit	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Cake (geen fruit of kaas)	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	*Roomtaart	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	Garnalen	-18°C	10%	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
	**Koud vlees	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	8'	
OPWARMEN	Heldere soep	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Afdekken met magnetronplastik of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.
	Cremesoep	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	2'50"	
	Casseroles	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bijgerechten, pasta	5±2°C	100%	ca. 50 sek	ca. 1'20"	ca. 2'20"	
	Bijgerechten, rijst	5±2°C	100%	ca. 50 sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Bijgerechten, aardappelen	5±2°C	100%	ca. 50 sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Bijgerechten, groenten	5±2°C	100%	ca. 50 sek	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Gebakken bonen	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Vlees (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek	1'20"	—	—
	*Worstjes (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sek	25 sek	35 sek	
KOKEN	Bijgerechten, aardappelen	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Gebruik deksel van casseroles. Roeren na de helft
	Bijgerechten, groenten	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

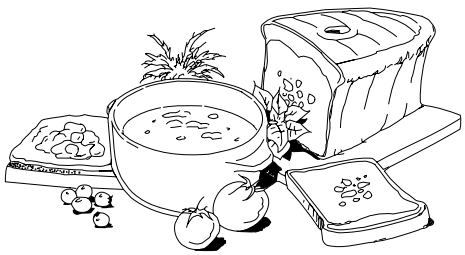
*Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

**Verwijder ontdooide delen. Ca. 10 minuten laten staan.

	Menu	Basis-temperatuur	Micro-golfvermogen	1 Stuk	2 Stuk
SPECIALITEITEN	Deens banket	20±2˚C	100%	ca. 6 sek	—
	* Donuts/Berliner bollen	20±2˚C	100%	5 sek	8 sek
	* Boucheés a la reine	20±2˚C	100%	ca. 10 sek	ca. 15 sek
	* Hamburger	5±2˚C	100%	40 sek	1'20"
	* Kaasburger	5±2˚C	50%	50 sek	1'30"
	Geroosterd brood met bacon (40 gram)	20±2˚C	100%	10 sek	—
	Roereieren met bacon (140 gram)	5±2˚C	100%	35 sek	—

* Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

Recepten



Omelette

Vet een normaal bord met boter in. Roer drie eieren en voeg zout en peper toe. Giet de eieren op het bord en kook ca. 50 sekonden Voeg indien gewenst vulling 2 eetlepels toe (ragout, groenten) en kook nogmaals ca. 10 sekonden.

Roereieren

Meng twee eieren met peper, zout en melk. Kook ca. 45 sekonden en roer drie keer tijdens het koken.

Bacon

Leg twee dunne plakjes bacon tussen papieren doekjes en kook ca. 20 sek.

Toast Hawaïï

Rooster het brood en besmeer met boter. Leg een plak ham, schijfje ananas en kaas op een brood en kook ca. 20 sekonden. Leg na het koken op het geroosterde brood.

Warme chocolademelk met slagroom

Giet 150 ml melk in een grote kop. Voeg 30 gram zwarte chocolade (in plakjes) toe. Roer en kook ca. 50 sekonden. Roer tijdens het koken nogmaals door. Doe wat slagroom en chocoladepoeder op de chocolademelk en serveer.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

ATTENZIONE

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
5. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. **Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.**
10. **Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-15.**
11. **Il forno a microonde deve essere controllato da vicino quando si utilizzano contenitori di cibo di tipo usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile. Per la cottura o il riscaldamento di cibi in contenitori di questo tipo, controllare di tanto in tanto che l'operazione proceda bene. Utilizzare il forno solo per il riscaldamento dei cibi. Fare molta attenzione in quanto il surriscaldamento potrebbe essere causa di incendio nel forno.**
12. **Dopo l'uso, pulite il paraspruzzi e la cavità del forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
16. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
21. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

Per evitare potenziali ferite

1. Non usate il forno se è danneggiato o se non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
   b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
   c) Che le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
   d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
   e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. **Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente un elettricista autorizzato.**
3. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
4. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
5. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello. Seguite le istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-13.
6. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Staccate il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampada del forno (25W/230V).
7. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

1. **ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.**
2. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
3. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.
   Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.
   Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:
   1) Rigirate il liquido prima di scaldarlo/ riscaldarlo.
   2) Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
   3) Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.
4. **Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**
5. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
2. Per evitare le bruciature causate dal vapore, aprite sempre lontani dal viso e dalle mani i recipienti, popcorn, sacchetti di cottura nel forno, ecc.
3. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**
   La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.
4. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
5. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
6. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
7. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. **AVVERTENZA: Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.**
2. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.
   Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
3. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.

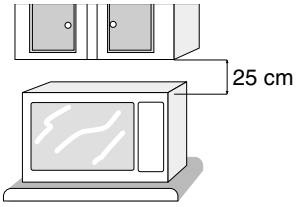
NOTA:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA: Conservare sempre il foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

1) Togliete tutto il materiale d'imballaggio dall'interno della cavità del forno. Togliete tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
4) Controllare che sopra il forno vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm.



5) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.
6) Si possono installare insieme due forni mettendoli uno sopra l'altro. Seguite le istruzioni seguenti.

6-1) Installate il forno A e mettetevi sopra il forno B, come mostrato nella figura A.

6-2) Togliete la vite singola (a) che fissa la piastra di montaggio A al mobile posteriore del forno A, e togliete la piastra di montaggio A.

6-3) Togliete la vite singola (b) dal mobile posteriore del forno B, come mostrato nella figura A.

6-4) Reinstallate la piastra di montaggio A sul mobile posteriore del forno B con la singola vite (b), come mostrato nella figura A.

6-5) Fissate la piastra di montaggio A al mobile posteriore del forno A con la singola vite (a), come mostrato nella figura A.

6-6) Togliete la vite (a) che fissa la piastra di montaggio B alla parte posteriore del forno B. Togliete la piastra di montaggio B dal forno B. Vedete la figura A.

6-7) Reinstallate la vite (a) nella sua posizione.

6-8) Togliete la vite (c) dal forno A.

6-9) Togliete la vite (d) dal forno B.

6-10) Capovolgete la piastra di montaggio B rimossa e, usando le viti (c) e (d) rimosse, attaccate la piastra di montaggio B, come mostrato nella figura A.

ATTENZIONE:

Se si installano i due forni l'uno sopra l'altro

1) Usate le due piastre di montaggio per fissare i due forni.
2) Accertatevi che il cavo di alimentazione non rimanga schiacciato tra i due forni.
3) Non installate più di un forno sopra un altro.
4) Non perdete le viti rimosse.

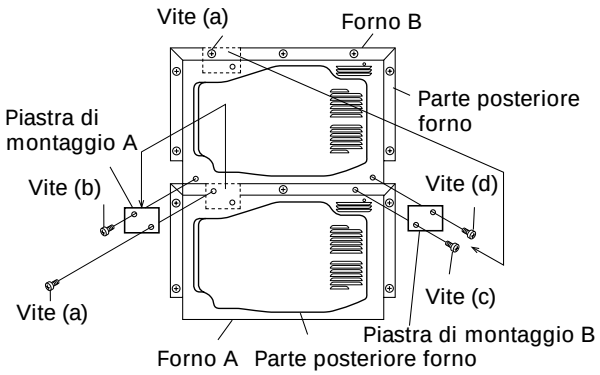


Figura A. Modo di fissare i due forni.

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

Manuali ecc.

- Manuale d'istruzioni
- Adesivo del menu
  Scrivete i tempi di cottura e i nomi dei piatti su questo adesivo e attaccatelo al pannello dei comandi.
- Foglio delle avvertenze cautelari (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI: Matricola TCAUHA257WRR0)

NOTE:

- Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

Funzionamento manuale:

Per la cottura individuale e lo scongelamento di diversi tipi di cibi regolando il tempo e la potenza

Cottura a sequenza multipla:

Programmazione di 2-3 diversi tempi di cottura e livelli di potenza, con funzionamento automatico

Ripetizione della cottura:

Dopo il funzionamento manuale è possibile usare di nuovo lo stesso tempo di cottura e livello di potenza premendo semplicemente il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE e poi AVVIO

Funzione di scongelamento:

Per lo scongelamento di diversi tipi di cibi senza regolare il livello della potenza

Funzione di memoria:

Per i tempi di cottura e livelli di potenza preprogrammati (con possibilità di cambiamenti individuali)

Funzione di quantità doppia:

Quando si preme precedentemente il pulsante di quantità doppia, il forno calcola il tempo di cottura per la quantità doppia del cibo nella funzione della memoria

Funzione del contatore:

Il forno conta automaticamente tutte le operazioni

Messaggi di errore:

Gli errori di funzionamento o i problemi tecnici vengono visualizzati con un codice di errore

Segnale acustico:

Alla fine della cottura suona un segnale acustico, di cui si può variare la sonorità e la lunghezza

PRIMA DI USARE IL FORNO

* Prima di adoperare il forno a microonde, leggete e capite bene tutto questo manuale.

1) Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente.
   * Il display digitale del forno inizia a lampeggiare, mostrando l'indicazione [.].
2) I pulsanti sono operativi soltanto quando lo sportello è chiuso.
3) La luce del forno e il motore della ventola funzionano per 1 minuto ogni volta che si apre lo sportello o dopo la cottura.
4) Il programma e la verifica si cancellano se non si tocca alcun pulsante per oltre 3 minuti durante la programmazione.
5) Sul display appare [End] quando il timer raggiunge zero. Questa indicazione scompare quando si apre lo sportello o si tocca il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⏚/☼]).

Regolazione del volume e del suono

Questo forno ha 3 livelli di volume preselezionati di 2 suoni diversi.

Per regolare il volume e il suono, toccate due volte entro 2 secondi il pulsante di REGOLAZIONE ([⇨]) e poi continuamente il pulsante di VOLUME ([♪]) finché non sentite il volume e il suono desiderati.

NOTE:

1. Il volume diminuisce quando si preme il pulsante di VOLUME ([♪]).
   Dopo il livello minimo, il volume torna a quello massimo e il suono cambia contemporaneamente.
2. Non suona alcun segnale udibile quando si tocca il pulsante di REGOLAZIONE per la prima volta, e poi suona un segnale udibile quando si tocca il pulsante di REGOLAZIONE per la seconda volta.

Uso del pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⏚/☼])

Usate il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⏚/☼]) per:

1. Arrestare temporaneamente il forno durante la cottura.
2. Cancellare un errore durante la programmazione.
3. Cancellare una programmazione durante la cottura toccandolo due volte.

ITALIANO

OPERAZIONI DI PROGRAMMAZIONE

Il forno ha 20 banche di memoria (1-20) che possono memorizzare i programmi di cottura.
Le banche di memoria 1-10 sono state precedentemente programmate come mostrato nella tabella. Queste banche preprogrammate possono essere cambiate individualmente, se lo si desidera. Riferitevi alla pag. I-6 .
Oltre alle banche di memoria, nel forno è stato memorizzato un fattore d'ingrandimento 1.8 per la quantità doppia. Anche il fattore d'ingrandimento memorizzato può essere cambiato, se necessario. Riferitevi alla pag. I-7 .

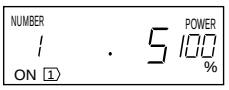
Memoria no.	Tempo di cottura	Potenza d'uscita	Memoria no.	Tempo di cottura	Potenza d'uscita
1	5 sec.	100%	6	50 sec.	100%
2	10 sec.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sec.	100%	8	1 min. 15 sec.	100%
4	30 sec.	100%	9	1 min. 30 sec.	100%
5	40 sec.	100%	10	2 min.	100%

Le informazioni contenute in queste banche di memoria non vanno perdute a causa delle interruzioni di corrente. Se la corrente viene a mancare, non è necessario programmare di nuovo il forno. Per questo tipo di memoria non sono necessarie batterie.

Per controllare i programmi memorizzati, riferitevi a "Verifica della memoria" a pag. I-7.

COTTURA CON LA PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA

Esempio: Supponiamo che vogliate cucinare usando la memoria 1, che è stata programmata per 5 secondi al 100%.

[1] ⇨ 

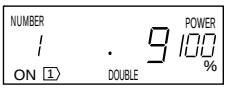
Scegliete il numero di memoria.

Il forno si avvia dopo 1 secondo.
Controllate il display.

NOTA:
Se volete cucinare usando la memoria 11-20, toccate due volte il pulsante numerico desiderato entro 1 secondo.

Cottura di una quantità doppia con un programma della memoria

Esempio: Supponiamo che volete cucinare 2 porzioni con la memoria 1.

[x 2] ➡ [1] ⇨ 

Scegliete il modo di cottura della quantità doppia.

Scegliete il numero di memoria.

Il forno si avvia dopo 1 secondo.
Controllate il display.

NOTE:
1. Se volete cucinare una quantità doppia usando la memoria 11-20, toccate due volte il pulsante numerico desiderato entro 1 secondo.
2. Quantità doppia significa il tempo migliore per cucinare 2 porzioni; non significa un tempo doppio di cottura.
   A. Il sistema di cottura con la memoria non richiede l'uso del pulsante di AVVIO (◈). La memoria non può essere usata per avviare il forno se c'è un programma visualizzato.
   B. Se si apre lo sportello durante la cottura con la memoria, la programmazione si cancella.
   C. Per arrestare la cottura di un pulsante di memoria e poi continuarla, toccate il pulsante di ARRESTO/ CANCELLAZIONE (▽/☼) , aprite lo sportello, controllate il cibo, chiudete lo sportello e toccate il pulsante di AVVIO (◈).
   D. Se il tempo programmato supera il tempo massimo per la Quantità Doppia, non potete usare la Quantità Doppia per quella memoria. Potete cucinare soltanto 1 porzione. Per il tempo massimo, riferitevi alla pag. I-8.

IMPOSTAZIONE NELLA MEMORIA

Potete cambiare i programmi nella memoria per 20 banche di memoria.

Per ciascuna memoria si possono programmare fino a tre sequenze di qualsiasi livello di potenza. Per i tempi massimi, riferitevi alla tabella della sequenza di cottura a pag. I-8.

Regolazione del tempo e del livello di potenza

Esempio: Supponendo che vogliate impostare 4 minuti al 60 % per la 1a sequenza e 2 minuti al 30% per la 2 a sequenza per una portata nella memoria 1.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1	Scegliete il modo di regolazione.	[⇨] X 2 entro 2 sec.	NUMBER .
2	Scegliete il numero di memoria.	[1]	NUMBER 1 .
3	Toccate il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE.	[☝/↩]	NUMBER 1 . 0 ②
4	Immettete il tempo di cottura desiderato per la prima sequenza.	[4] [0] [0]	NUMBER 1 4.00 ①
5	Toccate il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE.	[≋]	NUMBER 1 4.00 ① POWER 100 %
6	Scegliete il livello di potenza desiderato per la prima sequenza.	[6]	NUMBER 1 4.00 ① POWER 60 %
7	Toccate il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE.	[☝/↩]	NUMBER 1 . 0 ②
8	Immettete il tempo di cottura desiderato per la seconda sequenza.	[2] [0] [0]	NUMBER 1 2.00 ②
9	Toccate il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE.	[≋]	NUMBER 1 2.00 ② POWER 100 %
10	Scegliete il livello di potenza desiderato per la seconda sequenza.	[3]	NUMBER 1 2.00 ② POWER 30 %
11	Completate la memorizzazione.	[⇨] X 2 entro 2 sec.	.

NOTE:

1. Se volete regolare la memoria 11-20, toccate due volte il pulsante numerico desiderato.
2. Se è necessario il 100%, non è necessario regolare la potenza delle microonde.
3. Se il tempo di cottura supera il tempo massimo, il display mostra EE9.
4. Al passo 1, non suona alcun segnale acustico se prima si tocca il pulsante di REGOLAZIONE. Il segnale acustico suona la seconda volta che si preme REGOLAZIONE.

ITALIANO

Regolazione del fattore d'ingrandimento

Potete cambiare il fattore d'ingrandimento della quantità doppia della memoria.
Esempio: Supponiamo che volete regolare il fattore d'ingrandmento di 1,67 per la quantità doppia nella memoria.

Fase	Procedura	Ordine	Display
1	Scegliete il modo di regolazione.	[⇨] X 2 entro 2 sec.	NUMBER .
2	Scegliete la quantità doppia.	[x 2]	NUMBER . DOUBLE
3	Scegliete il numero di memoria.	[1]	NUMBER 1 . DOUBLE
4	Toccate il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE.	[☝ / ⮌]	NUMBER 1 0.00 DOUBLE
5	Immettete il fattore d'ingrandimento.	[1] [6] [7]	NUMBER 1 1.67 DOUBLE
6	Completate la memorizzazione.	[⇨] X 2	.

NOTA:

1. Nel caso che vogliate cambiare il fattore d'ingrandimento, esso deve essere regolato separatamente per ogni pulsante.
2. Il fattore d'ingrandimento può essere regolato da 0,00 a 9,99.
3. Al passo 1, non suona alcun segnale acustico se prima si tocca il pulsante di REGOLAZIONE. Il segnale acustico suona la seconda volta che si preme REGOLAZIONE.

VERIFICA DELLA MEMORIA

Potete controllare le informazioni programmate nella memoria.

Verifica del tempo e del livello di potenza

Esempio: Supponiamo che volete conoscere l'informazione programmata nella memoria 1, programmata per 4 minuti al 60% alla prima sequenza e per 2 minuti al 30% alla seconda sequenza e, dopo di ciò, la memoria 13, programmata per 3 minuti al 70%.

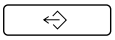
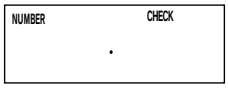
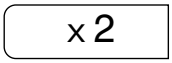
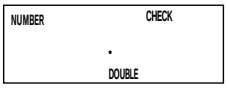
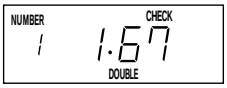
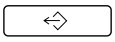
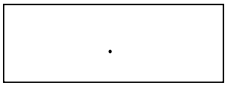
Fase	Procedura	Ordine	Display
1	Scegliete il modo di verifica.	[⇦]	NUMBER CHECK .
2	Scegliete il numero di memoria.	[1]	NUMBER 1 CHECK 4.00 POWER 60 % ① → NUMBER 1 CHECK 2.00 POWER 30 % ② Repeat
3	Scegliete il numero di memoria.	[3] X 2	NUMBER 13 CHECK 3.00 POWER 70 % ①
4	Cancellate il modo di verifica.	[⇦]	.

NOTE:

Se al passo 2 o 3 viene visualizzato (. 0), la memoria non è programmata.

Verifica del fattore d'ingrandimento

Esempio: Supponiamo che volete conoscere il fattore d'ingrandimento per la quantità doppia nella memoria 1, programmata 1.67.

Fase	Azione	Premete il pulsante	Display
1	Scegliete il modo di verifica.		
2	Scegliete la quantità doppia.		
3	Scegliete il numero di memoria.		
4	Cancellate il modo di verifica.		

NOTE:
Il fattore d'ingrandimento 1.80 per la quantità doppia è stato memorizzato precedentemente in tutte le memorie.

OPERAZIONI MANUALI

Questo forno può essere programmato per un massimo di 3 stadi e ha 11 livelli di potenza delle microonde preselezionati.

Sequenza di cottura	Livello di potenza microonde che può essere usato.	Tempo di cottura che può essere usato.
1 stadio soltanto.	0 - 100%	30 minuti max.
2 o 3 stadi	0 - 40% a tutti gli stadi	30 minuti max. a qualsiasi stadio 60 minuti max. per due stadi 90 minuti max. per tre stadi
	50 - 100%	30 minuti max. per tre stadi.

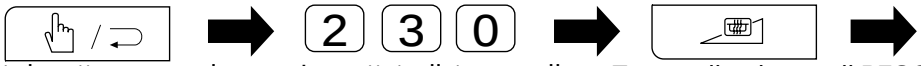
NOTA:
Se si usa il forno con un livello di potenza superiore al 40% ad ogni stadio, il tempo massimo di cottura totale è di 30 minuti.

Questo modello ha 11 livelli di potenza. Usate i pulsanti corretti dei numeri dopo aver toccato il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE ( ).

Livello di potenza microonde	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Pulsanti dei numeri	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

COTTURA A TEMPO

Esempio: Supponiamo che volete cucinare per 2 minuti e 20 secondi al 50%.



Scegliete la cottura manuale. Immettete il tempo di cottura desiderato. Toccate il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE.

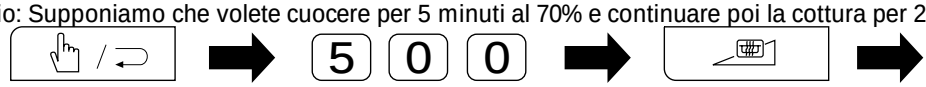
Scegliete il livello di potenza desiderato. Cominciate la cottura. Controllate il display.

NOTA:

1. Per il 100% non è necessario toccare il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE.
2. Durante il modo di cottura il forno si arresta se si apre lo sportello, e la programmazione si cancella se non si preme il pulsante di AVVIO ( ) entro 1 minuto dalla chiusura dello sportello.

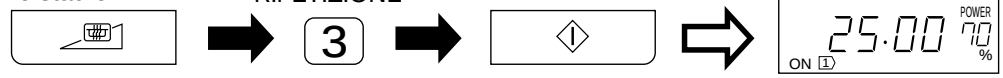
COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Esempio: Supponiamo che volete cuocere per 5 minuti al 70% e continuare poi la cottura per 20 minuti al 30%.



Scegliete la cottura manuale. Immettete il tempo di cottura desiderato per il primo stadio. Toccate il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE.

Scegliete il livello di potenza desiderato per il primo stadio. Toccate il pulsante di COTTURA MANUALE/ RIPETIZIONE. Immettete il tempo di cottura desiderato per il secondo stadio.



Toccate il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE. Immettete il livello di potenza desiderato per il secondo stadio. Cominciate la cottura. Controllate il display.

NOTE:

1. Per il livello del 100% non è necessario toccare il pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE ( ).
2. Quando si preme il pulsante di AVVIO, il display mostra il tempo totale di cottura.
3. Durante il modo di cottura il forno si arresta se si apre lo sportello, e la programmazione si cancella se non si preme il pulsante di AVVIO ( ) entro 1 minuto dalla chiusura dello sportello.
4. Se il tempo di cottura supera il tempo massimo, sul display appare "EE9". In tal caso, toccate il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ( ) e programmate di nuovo.

RIPETIZIONE DELLA COTTURA

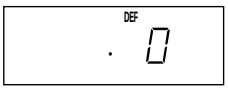
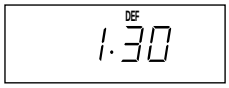
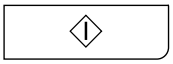
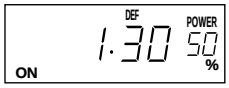
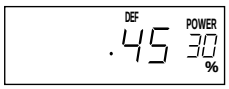
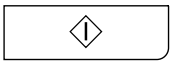
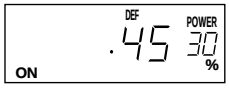
Il forno può ricordare l'ultimo programma manuale.

Esempio: Per cuocere con l'ultimo programma, programmato per la cottura di 2 minuti e 30 secondi alla potenza del 50%.

Scegliete la ripetizione della cottura. Controllate l'ultimo programma. Cominciate la cottura. Controllate il display.

SCONGELAMENTO RAPIDO

Lo scongelamento rapido è utile per scongelare le carni e il pollame. Immettere il tempo di scongelamento desiderato facendo riferimento alla tabella dello scongelamento.
Esempio: Quando si desidera scongelare per 1 minuti e 30 secondi.

Fase	Azione	Premete il pulsante	Display
1	Premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO.		
2	Immettere il tempo di scongelamento desiderato.		
3	Premere il tasto AVVIO.		
4	Raggiunto il tempo intermedio di scongelamento, lampeggia CHECK e il forno emette per 4 volte un "segnale acustico". Aprire lo sportello. Capovolgere il cibo e coprire le parti calde. Chiudere lo sportello.		
5	Dopo avere chiuso lo sportello, premere il tasto AVVIO entro 1 minuto.		

Nota: Se lo sportello non viene aperto quando vengono emessi i segnali acustici, il ciclo di scongelamento continua fino all'azzeramento del tempo di scongelamento.

TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO

Viene fornita specialmente per i tagli di cibo più piccoli. Il programma di scongelamento rapido dovrebbe essere usato per i cibi seguenti.

1. Bistecche
2. Costolette di agnello
3. Costolette di maiale
4. Pezzi di pollo
5. Filetti di pesce

Il forno viene preprogrammato con un ciclo di tempo e livello di potenza per semplificare lo scongelamento dei cibi elencati sopra.

REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO

-Dopo lo scongelamento, lasciare sempre riposare il cibo per circa 10-30 minuti, affinché assuma una temperatura uniforme e per ottenere risultati migliori.
-Dopo questo periodo, controllare il cibo. Se non è stato completamente scongelato, eseguire un ulteriore scongelamento al livello di potenza di 20%.
-Scegliere cibi che presentano uno spessore uniforme. I risultati dello scongelamento saranno migliori. I cibi di spessore non uniforme sarebbe meglio coprirli con pezzi di carta stagnola per evitare il surriscaldamento delle parti più sottili.
-Per i cibi non elencati in tabella, far riferimento alla tabella di scongelamento del manuale.
-I pezzi di pollo, le bistecche, le costolette e i pesci, congelarli separatamente in singoli strati piani e se necessario separare gli strati con fogli di plastica per congelamento. Questo successivamente, garantisce uno scongelamento uniforme.

CIBO	200 g	400 g	600 g	METODO
Bistecche Costolette di maiale e di agnello Pezzi di pollo Filetti di pesce	1 - 1½	2 - 3	3½ - 4½	1. Disporre il cibo con le parti più sottili al centro in un singolo strato, se più pezzi aderiscono gli uni agli altri, separarli il più presto possibile. 2. Se necessario, coprire le parti più sottili con pezzi di carta stagnola. 3. Dopo l'emissione dei segnali acustici, capovolgere i pezzi e riposizionarli. Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10-30 minuti.

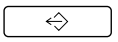
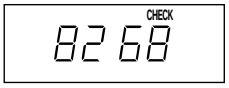
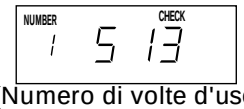
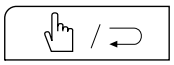
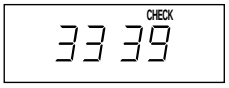
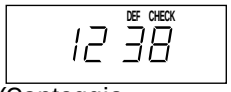
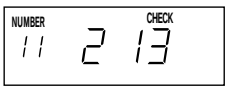
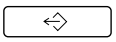
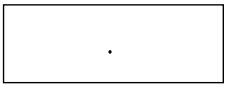
ITALIANO

ALTRE COMODE FUNZIONI

VERIFICA DEL CONTATORE

Il numero di volte che si usa il forno viene automaticamente accumulato per ciascun pulsante. Potete verificare quante volte è stato usato il forno.

Esempio: Supponiamo che volete conoscere il tempo totale d'uso, quante volte è stata usata ciascuna memoria e quante volte il modo di cottura manuale. In questo caso, il forno è stato usato 8268 volte, la memoria 1 513 volte, la cottura manuale 3339 volte, lo SCONGELAMENTO 1238 volte e la memoria 11 213 volte.

Fase	Azione	Premete il pulsante	Display
1	Scegliete il modo di verifica.	 X 2	 (Conteggio totale)
2	Controllate quante volte è stata usata la memoria 1.		 (Numero di volte d'uso della memoria 1)
	Controllate quante volte è stata usata la cottura manuale.		 (Numero di volte d'uso della cottura manuale)
	Controllate quante volte è stato usato lo SCONGELAMENTO.		 (Conteggio SCONGELAMENTO)
	Controllate quante volte è stata usata la memoria 11.	X 2	
3	Completate la verifica.		

NOTA:
Ogni contatore può contare fino a 9999 e poi torna a 0.

AZZERAMENTO DEL CONTATORE

Si può cancellare ciascun numero di volte.

Esempio. Supponiamo che volete cancellare il numero di volte d'uso della memoria 1.

Fase	Azione	Premete il pulsante	Display
1	Scegliete il modo di verifica.	[◇] X 2	CHECK 8268 (Conteggio totale)
2	Scegliete la memoria 1.	[1]	NUMBER 1 CHECK 513 (Numero di volte d'uso della memoria 1)
3	Cancellate il numero di volte d'uso della memoria 1.	[→]	NUMBER 1 CHECK 0
4	Cancellate il modo di verifica.	[◇]	.

NOTE:

1. Per cancellare il numero di volte della cottura manuale, al passo 2 toccate il pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE ([✋/↩]) invece del pulsante numerico.
   Per cancellare il numero di volte dello scongelamento, al passo 2 toccate il pulsante di SCONGELAMENTO ([🍖]) invece del pulsante numerico.
2. Per cancellare il numero totale di volte d'uso, saltate il passo 2.

INFORMAZIONI CON I MESSAGGI DI ERRORE

Se appaiono i messaggi di errore, osservate le istruzioni seguenti.

MESSAGGI DI ERRORE

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Rivolgetevi al riventitore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato, perché il forno è guasto.
EE7	La temperatura d'uscita dell'aria è troppo alta. Controllate che non ci sia qualcosa che ostruisca le aperture di ventilazione, che la temperatura della stanza non sia eccessivamente alta, oppure che la cavità del forno non sia vuoto durante il funzionamento. Correggete, toccate il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⊘/✳]) e provate di nuovo dopo alcuni minuti.
EE9	Il tempo di cottura è superiore al tempo massimo. Toccate il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⊘/✳]) e programmate di nuovo.
EE17	La temperatura del magnetron è tropo alta. Toccate il pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE ([⊘/✳]) e provate di nuovo dopo alcuni minuti.

INFORMAZIONE RIGUARDANTE L'INDICATORE FILTRO

Pulite il filtro d'ingresso dell'aria quando l'indicatore FILTRO si accende. (Vedete a pag. I-14.) L'indicatore FILTRO si accende dopo che il forno è stato usato per un totale di 200 ore.

Per cancellare l'indicatore FILTRO, toccate il pulsante di AVVIO ([◇]). Il forno ricomincia automaticamente a contare il tempo di funzionamento quando l'indicatore FILTRO si spegne.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONI MOLTO IMPORTANTI

- NON FATE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL PARASPRUZZI IN POSIZIONE.
- NON RIMUOVETE IL PARASPRUZZI SENZA AVER PRIMA SCOLLEGATO LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE PERCHÉ L'ANTENNA ROTANTE, SITUATA SUL SOFFITTO DEL FORNO, FUNZIONA ANCORA PER 1 MINUTO DOPO L'APERTURA DEL FORNO E POTREBBE CAUSARE FERITE.
- NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.
- NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello commandi

Il pannello commandi deve venire pulito ogni tanto. Prima di pulire il pannello, aprite lo sportello per disattivare la pulsantiera. Usate un panno inumidito con sola acqua e strofinate leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate soluzioni pulenti o abrasivi, o portreste danneggiare gravemente il pannello e rendere i tasti inservibili.

Interno del forno

1) Per conservare il forno igienicamente pulito, facilmente, a fine giornata pulire strofinando residui solidi e liquidi con un panno morbido e umido o una spugna. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finchè tutto lo sporco è scomparso.
2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciato nel vano forno, potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVETE IL PIANO DI CERAMICA.

3) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
4) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Paraspruzzi

ALMENO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA, RIMUOVETE IL PARASPRUZZI E LAVATENE ENTRAMBI I LATI CON UN DETERGENTE LEGGERO. IL GRASSO ACCUMULATO POTREBBE SURRISCALDARSI E FARE FUMO. IL GRASSO SURRISCALDATO POTREBBE ANCHE BRUCIARE IL PARASPRUZZI. RICORDATEVI DI STACCARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

Rimozione:

1. Togliete le viti con testa ad alette (A), come mostrato nella Fig. 1
2. Rimuovete il paraspruzzi dal forno.

Reinstallazione:

1. Inserite le due sporgenze del paraspruzzi (B) nei fori della piastra posteriore della cavità del forno, come mostrato nella Fig. 2.
2. Fissate il paraspruzzi sul soffitto del forno con due viti con testa ad alette (A), come mostrato nella Fig. 1

Fig. 1

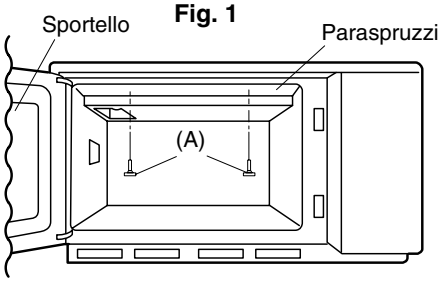
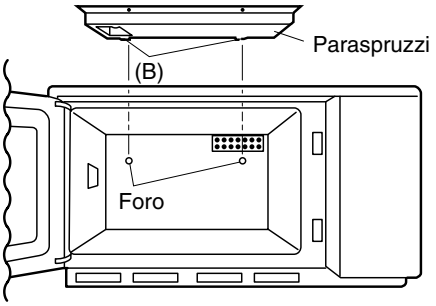


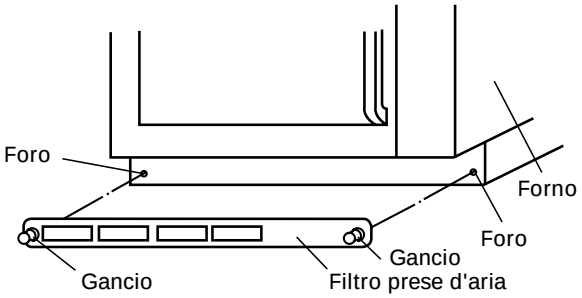
Fig. 2



Sportello

Pulire strofinando con un panno morbido e umido, residui solidi e liquidi aderenti allo sportello, al vetro e alle guarnizioni di chiusura.

FILTRO APERTURE DI VENTILAZIONE



Mantenete sempre pulito il filtro delle prese d'aria. Per pulirlo, togliete il filtro delle prese d'aria tirando i due ganci sul filtro.

Lavate il filtro in acqua leggermente saponata e asciugatelo con un panno morbido.

Dopo la pulizia, reinstallate il filtro delle prese d'aria sul forno. Pulite il filtro una volta ogni due settimane.

ATTENZIONE:

NON FATE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL FILTRO DELLE PRESE D'ARIA.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllate i punti che seguono.

1. Alimentazione
   Controllate che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.
   Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni nomalmente.
2. A sportello aperto?
   A. La lampadina si accende? Sì _____ NO _____
   B. La ventola di raffreddamento funziona? Sì _____ NO _____
   (Controllate mettendo la mano dietro alle aperture di ventilazione.)
3. Mettete nel forno una tazza di 150 ml d'acqua e chiudete saldamente lo sportello.
   Toccate questi pulsanti.

   A. L'indicatore di cottura si accende? Sì _____ NO _____
   B. Alla fine di questo tempo l'acqua è calda? Sì _____ NO _____

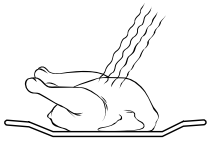
Se la risposta ad una delle domande di questa pagina è "No", controllate la presa di corrente e il fusibile. Se entrambi funzionano correttamente, rivolgetevi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

CIO CHE DOVETE SAPERE SULLE MICROONDE

Le microonde mettono in movimento le molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne conseque, genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi. Tale calore ha poi il potere di scongelare, riscaldare o cuocere le vivande.

Alimenti



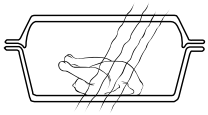
Assorbono le microonde

LE STOVIGLIE ADATTE

Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di stoviglie in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Le stoviglie usate non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) oppure con guarnizioni o rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto).

Vetro, porcellana,ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Le stoviglie devono essere tuttavia smaltate poichè in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così spezzare.

Plastica e carta

Le stoviglie in plastica oppure carta resistenti al calore sono adatte allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi con il forno a microonde. Attenetevi comunque alle rispettive indicazioni del fabbricante.

Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola o quella resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o accartocciare i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenetevi comunque alle indicazioni del fabbricante.

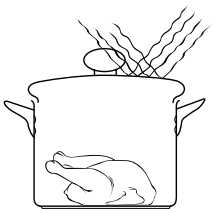
Tubolare di pellicola da forno

Può essere usato per la cottura con il forno a microonde. Evitate tuttavia di chiuderne le estremità con i fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usate invece dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola.

Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi respingono le microonde che non possono raggiungere così la vivanda.
Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti della vivanda in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

Metallo



Respinge le microonde

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della vivanda. Nel caso della vaschetta di alluminio ad esempio, essa dovrà essere riempita per 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di travasare la vivanda in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Usando vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, dovrete assicurarvi di mantenere una distanza di almeno 2,0 cm dalle pareti interne del forno, in modo da evitare che queste possano essere danneggiate da eventuali scintille prodotte dalle microonde respinte dal metallo.

Non usate stoviglie con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

PROVA D'IDONEITÀ PER LE STOVIGLIE

Se non siete sicuri se le vostre stoviglie siano effettivamente adatte all'uso in forno a microonde, eseguite la prova d'idoneità come di seguito descritto:
mettete la stoviglia in forno insieme ad un bicchiere in cui avrete versato circa 150 ml d'acqua e che collo-cherete vicino o sulla stoviglia stessa. Accendete alla massima potenza il forno per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolta dal forno, la stoviglia sarà ancora fredda o solo leggermente tiepida, allora è adatta alle microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

INFORMAZIONI RIGUARDO AL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100%-70%:

L'alta potenza è ideale per riscaldare o rigenerare il cibo. Potete anche usarla per far bollire il cibo, p.es., l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (p.es., per il riso o la pasta).

Potenza del 60%-40%:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di cibo compatti.

Potenza del 30%-20%:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per ribollire o per la pasta e il riso.

Potenza del 10%:

Il basso livello di potenza serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.

Si raccomanda generalmente di coprire il cibo per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, potete spruzzare un po' d'acqua sul cibo (potete usare acqua salata o brodo).
Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta cuocere più rapidamente.

TABELLA E RICETTE DI COTTURA

	Menu	Température initiale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGELAMENTO	Carne	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	8'30"	Rigirate a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciate riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	9'30" circa	
	Pesce	-18°C	10%	4'30" circa	6'30" circa	8'30" circa	
	Frutta	-18°C	10%	2'50" circa	5'30" circa	—	
	*Dolce (senza frutta o formaggio)	-18°C	10%	1'10" circa	1'50" circa	2'10" circa	
	*Dolce alla crema	-18°C	10%	1'10" circa	2'10" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	4' circa	6'-7'	9' circa	
	**Carne fredda	-18°C	10%	3' circa	5'30" circa	8'	
RISCALDAMENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'30" circa	Coprite con stagnola per forno o con un coperchio. Rimestate bene dopo il riscaldamento.
	Minestra, cremosa	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	2'50"	
	Cibi cotti in casseruola	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'20" circa	2'20" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'30" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'30" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'50" circa	2'30" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1'10" circa	2'10" circa	3' circa	—
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20"	—	
	*Salcicce (50 g)	5±2°C	100%	15 sec. circa	25 sec.	35 sec.	
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2'10" circa	4'40" circa	6' circa	Usate il coperchio della casseruola. Rimestate a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	2'50" circa	4'40" circa	6'30" circa	

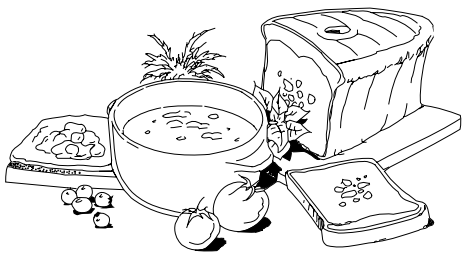
*indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

**Rimuovete le porzioni scongelate. Lasciate riposare per 10 minuti circa.

	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Pasticceria danese	20±2°C	100%	6 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100%	5 sec.	8 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	10 sec. circa	15 sec. circa
	*Polpetta	5±2°C	100%	40 sec.	1'20"
	*Polpetta al formaggio	5±2°C	50%	50 sec.	1'30"
	Pane tostato e pancetta (40 g)	20±2°C	100%	10 sec.	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	35 sec.	–

*indicazioni per pezzi (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

Ricette



Frittata

Spalmate del grasso su un piatto. Sbattete tre uova con un po' di sale e pepe. Versate le uova sul piatto e cuocete per 50 secondi circa. Aggiungete qualsiasi ripieno desiderato (2 cucchiai)(ragù, verdure) e cuocete di nuovo per 10 secondi circa.

Uova strapazzate

Mischiate due uova con sale, pepe e del latte. Cuocete per 45 secondi circa, rigirando tre volte entro il tempo totale di cottura.

Pancetta affumicata

Mettete 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinate per 20 secondi circa.

Toast all'Hawaiana

Preparate i toast e spalmateli di burro. Mettete una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cucinate per 20 secondi circa. Dopo la cottura, mettete il tutto sui toast preparati.

Cioccolata calda con crema

Versate 150 ml di latte in una tazza. Aggiungete 30 g di cioccolata nera (a pezzetti). Mescolate e cucinate per 50 secondi circa. Rigirate una volta durante la cottura. Aggiungete un po' di crema sbattuta e servite con sopra della cioccolata in polvere.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

AVISOS

Para evitar incendios

1. **Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
2. Este horno no está diseñado para ser empotrado en una pared o vitrina.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
4. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

   Al usar dos hornos, cada horno debe estar protegido por un fusible en la línea de distribución de 16 A o un interruptor en el circuito de distribución.
5. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.
6. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
7. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
8. No guarde ni use el horno en exteriores.
9. **Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.**
10. **Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea "CONSEJOS ÚTILES" en la página E-15.**
11. **Ponga mucha atención al horno cuando utilice plástico de usar y tirar, papel u otro recipiente para alimentos que sea combustible. Observe el horno de vez en cuando cocine o caliente alimentos en este tipo de recipientes. Utilícelos solamente para calentar alimentos. Tenga mucho cuidado porque el calentamiento excesivo puede causar un incendio en su horno.**
12. **Limpie la tapa contra salpicaduras y la cavidad del horno después de su utilización. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
13. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
14. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
15. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
16. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
17. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
18. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
19. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
20. Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
21. Consulte los consejos correspondientes ofrecidos en este manual de manejo y en la sección del libro de cocina adjunto.

Para evitar posibles heridas

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
   (a) Asegúrese de que la puerta cierre bien y de que no esté mal alineada ni deformada.
   (b) Asegúrese de que las bisagras y pestillos de seguridad no estén rotos ni flojos.
   (c) Compruebe que los sellos de la puerta y las superficies de sellado no estén dañados.
   (d) Compruebe que ni la cavidad del horno ni la puerta estén abolladas.
   (e) Asegúrese de que el cable y el enchufe de alimentación no estén dañados.
2. **En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno usted mismo. Es peligroso que cualquier persona que no sea un electricista autorizado realice cualquier tarea de servicio o reparación que requiera la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.**
3. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
4. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
5. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en las superficies de sellado. Siga las instrucciones de "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" en la página E-13.
6. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
6. Desenchufe el horno antes de cambiar la lámpara del horno (25 W/230 V).
7. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

1. **ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.**
2. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
3. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

   No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

   Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
   1) Agite el líquido antes de calentarlo/ recalentarlo.
   2) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
   3) Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
4. **No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.**
5. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

1. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
2. Abra siempre los recipientes, envases de palomitas de maíz, bolsas de cocinar en el horno, etc., lejos de su cara y manos para evitar quemaduras del vapor.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos.**

   La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.
4. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
5. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
6. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
7. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. **ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.**
2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.

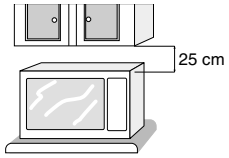
NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: Guarde siempre la hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS) cerca del horno para utilizarlas como referencia.

1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.
4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 25 cm como mínimo encima del horno.



5) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.
6) Puede instalar dos hornos juntos colocando uno encima de otro. Para ello, siga las instrucciones siguientes:

6-1) Coloque el horno A y sitúe el horno B encima tal como muestra la figura A.
6-2) Quite el tornillo (a) que sujeta la placa de montaje A a la parte posterior del horno A. Y quite la placa de montaje A.
6-3) Quite el tornillo (b) de la parte posterior del horno B, como se muestra en la figura A.
6-4) Vuelva a instalar la placa de montaje A en la parte posterior del horno B con el tornillo (b) quitado anteriormente, como se muestra en la figura A.
6-5) Sujete la placa de montaje A en la parte posterior del horno A con el tornillo (a), como se muestra en la figura A.
6-6) Quite el tornillo (a) que sujeta la placa de montaje B a la parte trasera del horno B. Y quite después la placa de montaje B del horno B. (Vea la figura A.)
6-7) Ponga el tornillo (a) de nuevo en su posición.
6-8) Quite el tornillo (c) del horno A.
6-9) Quite el tornillo (d) del horno B.
6-10) Dé la vuelta a la placa de montaje B que ha quitado e instálela con los tornillos (c) y (d), tal como muestra la figura A.

PRECAUCIÓN:

En caso de que los dos hornos se instalen juntos colocando uno encima de otro, tenga en cuenta lo siguiente:

1) Utilice las dos placas de montaje para sujetar los dos hornos.
2) Asegúrese de que el cable de alimentación no se ha quedado enganchado entre los dos hornos.
3) No instale más de un horno encima del primero.
4) No pierda los tornillos cuando los quite.

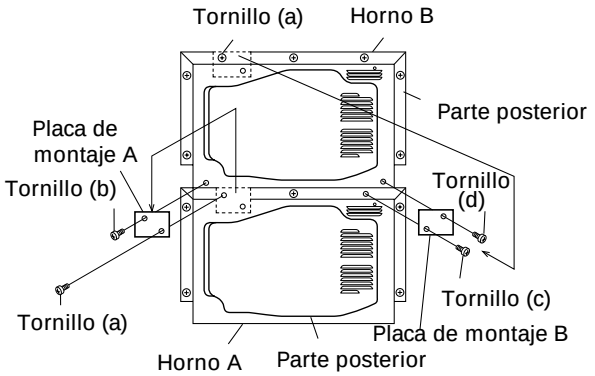


Figura A. Cómo instalar dos hornos

ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

Manuales y demás

- Manual de instrucciones
- Etiqueta engomada de menús
  Introduzca los tiempos de cocción o los nombres de los platos en esta etiqueta y péguela en el panel de control.
- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA257WRR0)

NOTAS:

* Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
* El nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS

Operación manual:

para cocinar individualmente y descongelar diferentes tipos de comida fijando el tiempo y la potencia.

Cocción en secuencia múltiple:

programación de 2-3 tiempos de cocción y niveles de potencia diferentes, funcionando automáticamente.

Repetición de cocción:

después de la operación manual podrá volverse a utilizar el mismo tiempo de cocción y nivel de potencia pulsando simplemente la tecla de fijación manual/repetición y la tecla de inicio.

Función de descongelación:

para descongelar bien diferentes tipos de alimentos sin fijar el nivel de potencia.

Función de memoria:

tiempo de cocción y niveles de potencia preprogramados (es posible cambiarlos individualmente).

Función de doble cantidad:

pulsando de antemano la tecla de doble cantidad, el horno calculará el tiempo de cocción para una cantidad de alimentos doble de la fijada con la función de memoria.

Función de contador:

el horno cuenta automáticamente todas las operaciones.

Mensaje de error:

los errores en el funcionamiento y los problemas técnicos se visualizan con un código de error.

Señal acústica:

al finalizar la cocción sonará una aviso, cuyo volumen y duración son ajustables.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

* Antes de utilizar su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual.

1) Enchufe el horno al tomacorriente.
   * EL visualizador digital mostrara [.].
2) Puede operar con las teclas sólo cuando está cerrada la puerta del horno.
3) La lámpara del horno se enciende y el motor del ventilador funciona durante 1 minuto cuando abre la puerta o una vez finalizada la cocción.
4) El programa y la comprobación se cancelan cuando no se pulsa ninguna tecla al haber transcurrido más de 3 minutos durante la programación.
5) [End] aparecerá en el visualizador cuando el temporizador llegue a cero. Desaparecerá cuando se abra la puerta del horno o se pulse la tecla de PARADA/CANCELACIÓN ([⊘/☼])

Cómo fijar el volumen y el sonido

En su horno hay 3 niveles de volumen prefijados de 2 sonidos diferentes.

Para fijar el volumen y el sonido, pulse dos veces la tecla de FIJACIÓN ([⇨]) en un espacio de 2 segundos y luego pulse continuamente la tecla de VOLUMEN ([♪]) hasta que oiga el volumen y sonido que desee.

NOTAS:

1. El volumen disminuirá a medida que pulse la tecla de VOLUMEN ([♪]).
   Después de alcanzar el nivel más bajo, el volumen volverá al máximo nivel y el sonido cambiará a otro al mismo tiempo.
2. Cuando se pulse la tecla de FIJACIÓN por primera vez no sonará ninguna señal sonora; cuando se pulse la tecla de FIJACIÓN por segunda vez sonará una señal sonora.

Cómo utilizar la tecla de PARADA/CANCELACIÓN ([⊘/☼])

Use la tecla de PARADA/CANCELACIÓN ([⊘/☼]) para:

1. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
2. Borrar un error durante la programación.
3. Cancelar un programa durante la cocción pulsando la tecla dos veces.

ESPAÑOL

UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS

Este horno dispone de 20 bancos de memoria (1-20) que pueden almacenar programas de cocción.

Los bancos de memoria 1-10 se han programado previamente tal como muestra la tabla siguiente. Estos bancos de memoria preprogramados pueden cambiarse individualmente si se quiere. Vea la página E-6.

Además, para cada uno de estos menús se ha almacenado un factor de amplificación de 1,8 para la cantidad doble. El factor de amplificación almacenado puede también cambiarse individualmente si así se requiere. Vea la página E-7.

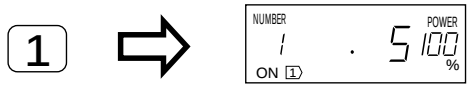
Número de memoria	Tiempo de cocción	Potencia de salida	Número de memoria	Tiempo de cocción	Potencia de salida
1	5 seg.	100%	6	50 seg.	100%
2	10 seg.	100%	7	1 min.	100%
3	20 seg.	100%	8	1 min. 15 seg.	100%
4	30 seg.	100%	9	1 min. 30 seg.	100%
5	40 seg.	100%	10	2 min.	100%

La información de estos bancos de memoria no se perderá al interrumpirse el suministro eléctrico. Si hay algún corte de energía no necesita pues volver a programar de nuevo el horno. No se necesita ninguna pila o batería de reserva para este tipo de memoria.

Para comprobar los programas almacenados, sírvase consultar "Comprobación de la memoria" en la página E-7.

COCCIÓN UTILIZANDO EL PROGRAMA DE LA MEMORIA

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar utilizando la memoria 1 que tiene programada para 5 segundos al 100%.



Elija el número de la memoria.

El horno empezará a funcionar despues de 1 segundo. Compruebe el visualizador.

NOTA:

Si quiere cocinar usando la memoria 11-20, pulse dos veces la tecla NUMÉRICA deseada antes de que pase 1 segundo.

Cocinando doble cantidad con el programa de la memoria

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 2 porciones con la memoria 1.

Elija el modo de cocción de la cantidad doble.

Elija el número de la memoria.

El horno empezará a funcionar despues de 1 segundo. Compruebe el visualizador.

NOTAS:

1. Si quiere cocinar una cantidad doble utilizando la memoria 11-20, pulse dos veces la tecla de NUMERADA deseada antes de que pase 1 segundo.
2. "Doble cantidad" significa el mejor tiempo para cocinar dos porciones, no el doble de tiempo.
   A. El sistema de cocción por memoria no requiere usar la tecla de INICIO (⏀). La memoria no puede utilizarse para iniciar el funcionamiento del horno si hay algún programa en el visualizador.
   B. Si abre la puerta durante la cocción por memoria, el programa se cancelará.
   C. Para parar la cocción programada con una tecla de memoria y luego volver a empezar, pulse la tecla de PARADA/CANCELACIÓN (⏀/✳), abra la puerta, compruebe los alimentos, cierre la puerta y pulse la tecla de INICIO (⏀).
   D. Si el tiempo preprogramado supera el tiempo máximo en la cantidad doble, no podrá usar la cantidad doble para esa memoria. Podrá cocinar sólo 1 porción. Vea la página E-8 con respecto al tiempo máximo.

FIJACIÓN DE LA MEMORIA

Puede cambiar los programas memorizados en los 20 bancos de memoria. Y puede programar hasta tres secuencias en cualquier nivel de potencia para cada memoria. Vea la tabla de secuencias de cocción de la página E-8 con respecto a los tiempos máximos.

Fijación del tiempo y del nivel de potencia

* Ejemplo: Supongamos que, utilizando la memoria 1, desea fijar 4 minutos al 60 % en una primera secuencia de cocción y 2 minutos al 30 % en una segunda secuencia de cocción.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de fijación.	⏀ X 2 En menos de 2 seg.	NUMBER .
2	Elija el número de la memoria.	1	NUMBER 1 .
3	Pulse la tecla de FIJACIÓN MANUAL/ REPETICIÓN.	☝ / ⮌	NUMBER 1 . 0 (2)
4	Introduzca el tiempo de cocción que desee para la primera secuencia.	4 0 0	NUMBER 1 4.00 (1)
5	Pulse la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS.	▦	NUMBER 1 4.00 POWER 100 % (1)
6	Elija el nivel de potencia que desee para la primera secuencia.	6	NUMBER 1 4.00 POWER 60 % (1)
7	Pulse la tecla de FIJACIÓN MANUAL/ REPETICIÓN.	☝ / ⮌	NUMBER 1 . 0 (2)
8	Introduzca el tiempo de cocción que desee para la segunda secuencia.	2 0 0	NUMBER 1 2.00 (2)
9	Pulse la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS.	▦	NUMBER 1 2.00 POWER 100 % (2)
10	Elija el nivel de potencia que desee para la segunda secuencia.	3	NUMBER 1 2.00 POWER 30 % (2)
11	Termine la memorización.	⏀ X 2 En menos de 2 seg.	.

NOTAS:

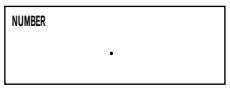
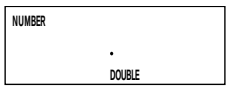
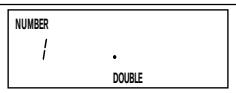
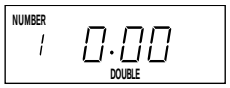
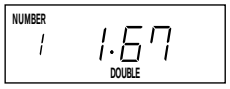
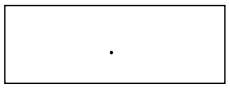
1. Si quiere fijar la memoria 11-20, pulse las teclas NUMÉRICAS deseadas.
2. Si se requiere el 100% no será necesario fijar la potencia de microondas.
3. Si el tiempo de cocción excede el tiempo máximo, el visualizador mostrará "EE9".
4. En el paso 1 no escuchará ninguna señal sonora cuando pulse la tecla de FIJACIÓN por primera vez. Sonará la señal cuando pulse la tecla de FIJACIÓN por segunda vez.

ESPAÑOL

Fijación del factor de amplificación

Puede cambiar el factor de amplificación para doble cantidad de la memoria.

* Ejemplo: Suponga que desea fijar el factor de amplificación a 1,67 en la memoria 1 para la cantidad doble.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de fijación.	[⇳] X 2 En menos de 2 seg.	
2	Elija la cantidad doble.	[x 2]	
3	Elija el número de la memoria.	[1]	
4	Pulse la tecla de FIJACIÓN MANUAL/REPETICIÓN.	[☜ / ⮌]	
5	Introduzca el factor de amplificación.	[1] [6] [7]	
6	Termine la memorización.	[⇳] X 2	

NOTAS:

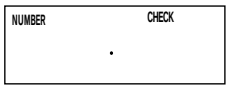
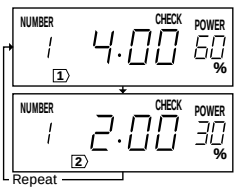
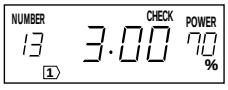
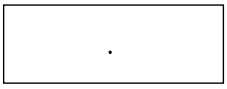
1. Si quiere cambiar el factor de amplificación, debe fijarlo para cada memoria por separado.
2. El factor de amplificacion puede fijarse de 0,00 a 9,99.
3. En el paso 1 no escuchará ninguna señal sonora cuando pulse la tecla de FIJACIÓN por primera vez. Sonará la señal cuando pulse la tecla de FIJACION por segunda vez.

COMPROBACIÓN DE LA MEMORIA

Puede comprobar la información programada en la memoria.

Comprobación del tiempo y del nivel de potencia

Ejemplo: Suponga que quiere saber la información programada en la memoria 1, en la que tiene programada una cocción de 4 minutos al 60% en la primera secuencia y de 2 minutos al 30% en la segunda secuencia, y después en la memoria 13, que tiene programada para 3 minutos al 70%.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de comprobación.	[⇳]	
2	Elija el número de la memoria.	[1]	
3	Elija el número de la memoria.	[3] X 2	
4	Cancele el modo de comprobación.	[⇳]	

NOTA:

Cuando aparezca visualizado ([. 0]) en el paso 2 ó 3, la memoria no estará fijada.

Comprobación del factor de amplificación

Ejemplo: Suponga que quiere saber el factor de amplificación para una cantidad doble que tiene programada en la memoria 1 y que es de 1,67.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de comprobación.	⇔	NUMBER CHECK .
2	Elija la cantidad doble.	x 2	NUMBER CHECK . DOUBLE
3	Elija el número de la memoria.	1	NUMBER CHECK 1 1.67 DOUBLE
4	Cancele el modo de comprobación.	⇔	.

NOTA:
El factor de amplificación de 1,80 para la cantidad doble se almacena previamente en todas las memorias.

OPERACIONES MANUALES

En este horno se pueden programar hasta 3 etapas de cocción y dispone de 11 niveles prefabricados de potencia de microondas.

Secuencia de cocción	Nivel de potencia de microondas que puede utilizar	Tiempo de cocción que puede utilizar
1 etapa solamente	0 - 100%	30 minutos máximo
2 ó 3 etapas	0-40% en todas las etapas	30 minutos máximo en cualquier etapa. 60 minutos máximo para dos etapas. 90 minutos máximo para tres etapas.
	50 - 100%	30 minutos máximo para tres etapas.

NOTA:
Si el horno se utiliza con un nivel de potencia superior al 40% en cualquier etapa, el tiempo de cocción máximo será de 30 minutos en total.

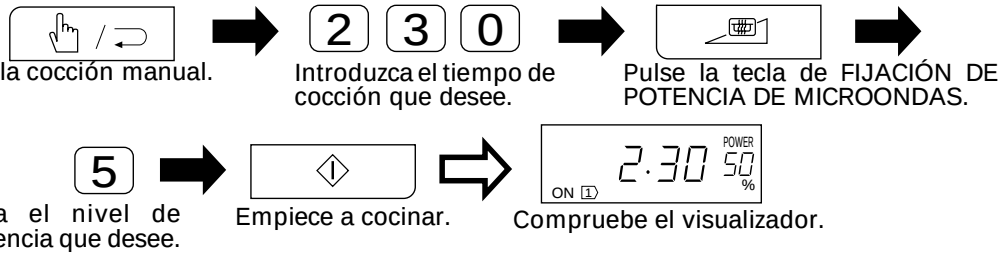
Este modelo tiene 11 niveles de potencia. Utilice la tecla numérica correcta después de pulsar la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS ( ).

Nivel de potencia de microondas	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Teclas numéricas	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

ESPAÑOL

TIEMPO DE COCCIÓN

Ejemplo: Suponga que desea cocinar durante 2 horas y 30 minutos al 50%.



Elija la cocción manual. Introduzca el tiempo de cocción que desee. Pulse la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS.

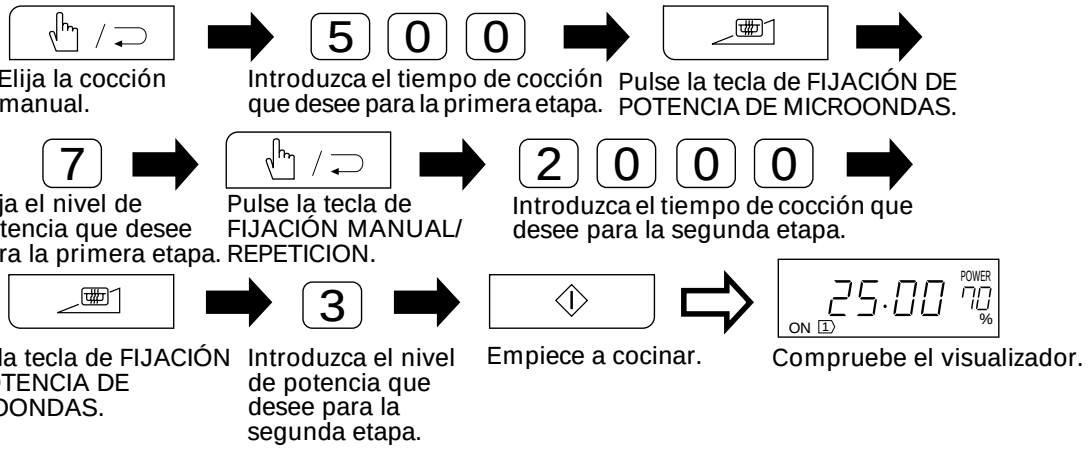
Elija el nivel de potencia que desee. Empiece a cocinar. Compruebe el visualizador.

NOTAS:

1. No es necesario pulsar la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS para 100%.
2. Durante el modo de cocción, el horno se parará cuando se abra la puerta y el programa se cancelará si no se pulsa la tecla de INICIO (⏀) antes de que transcurra 1 minuto de cerrarse la puerta.

COCCIÓN POR SECUENCIAS MÚLTIPLES

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar durante 5 minutos al 70% y luego continuar cocinando durante 20 minutos al 30%.



Elija la cocción manual. Introduzca el tiempo de cocción que desee para la primera etapa. Pulse la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS.

Elija el nivel de potencia que desee para la primera etapa. Pulse la tecla de FIJACIÓN MANUAL/ REPETICION. Introduzca el tiempo de cocción que desee para la segunda etapa.

Pulse la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS. Introduzca el nivel de potencia que desee para la segunda etapa. Empiece a cocinar. Compruebe el visualizador.

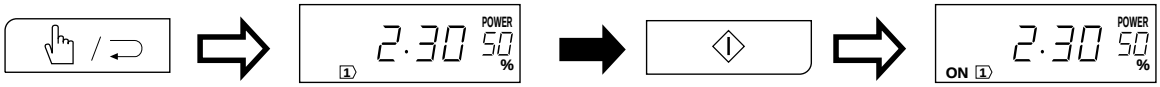
NOTAS:

1. No es necesario pulsar la tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS (⏀) para el 100%.
2. Cuando pulse INICIO, el visualizador mostrará el tiempo de cocción total.
3. Durante el modo de cocción, el horno se parará cuando se abra la puerta y el programa se cancelará si no se pulsa la tecla de INICIO (⏀) antes de que transcurra 1 minuto de cerrarse la puerta.
4. Si el tiempo de cocción excede el tiempo máximo, el visualizador mostrará "EE9". En este caso, pulse la tecla de PARADA/CANCELACION (⏀) y programe de nuevo.

REPETICIÓN DE COCCIÓN

Su horno recordará el último programa manual.

Ejemplo: suponga que desea cocinar empleando el último programa, de 2 minutos y 30 segundos al 50%.

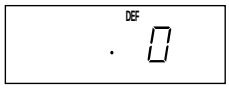
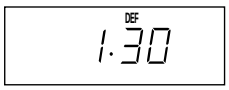
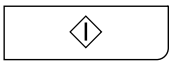
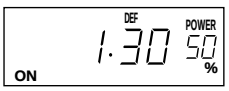
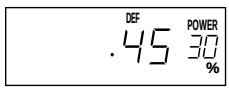
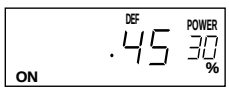


Elija la repetición de cocción. Compruebe el último programa. Inicie la cocción. Compruebe el visualizador.

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

La descongelación rápida se utiliza para descongelar carnes. Introduzca el tiempo de descongelación deseado, consultando la tabla de descongelación.

Ejemplo: Si desea descongelar durante 1 minutos y 30 segundos.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Pulse la tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA.		
2	Introduzca el tiempo de descongelación deseado.		
3	Pulse la tecla de INICIO.		
4	A la mitad del tiempo de descongelación, de CHECK parpadeará y el horno emitirá 4 pitidos. Abra la puerta. Voltee la comida y cubra cualquier parte caliente. Cierre la puerta.		
5	Pulse la tecla de INICIO antes de que pase 1 minuto desde que cierra la puerta.		

Notas: Si no abre la puerta cuando suena una señal audible, el ciclo de descongelación continuará y el tiempo de descongelación disminuirá hasta 0.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Ésta ha sido diseñada especialmente para pequeños trozos de alimentos. En el programa de descongelación rápida podrán utilizarse los alimentos siguientes:

1. Filetes de vacuno
2. Chuletas de cordero
3. Chuletas de puerco
4. Trozos de pollo
5. Filetes de pescado

El horno ha sido preprogramado con un tiempo y nivel de potencia que harán que los alimentos listados arriba se descongelen fácilmente.

IDEAS BÁSICAS PARA AL DESCONGELACIÓN RÁPIDA

- Deje siempre en reposo los alimentos, de 10 a 30 minutos, después de descongelarlos, para igualar la temperatura y producir mejores resultados en la descongelación.
- Compruebe los alimentos después de haberlos dejado reposar. Si no están descongelados completamente, continúe con la descongelación con un 20% de potencia durante más tiempo.
- Elija alimentos del mismo grosor. Esto producirá mejores resultados en la descongelación. Los alimentos de grosor diferente requerirán ser tapados con pequeñas piezas de papel de aluminio para impedir una descongelación excesiva.
- En cuanto a los alimentos que no están en la lista de la tabla, consulte la tabla de descongelación manual.
- Cuando descongele trozos de pollo, filetes, chuletas y pescado, descongélelos separadamente en capas planas sencillas y, si es necesario, ponga plástico de congelador entre las capas para separarlas. Esto asegurará una descongelación uniforme.

ALIMENTOS	200 g	400 g	600 g	MÉTODO
Filetes Chuletas de puerco o cordero Trozos de pollo Filetes de pescado	1 - 1½	2 - 3	3½ - 4½	1. Ponga los alimentos con las partes finas en el centro y en una capa solamente. Si las piezas están juntas, sepárelas lo antes posible. 2. Tape las partes descongeladas con papel de aluminio en caso de ser necesario. 3. Voltee los alimentos y muévalos después de oír el sonido audible. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio. Después de la descongelación, deje los alimentos en reposo de 10 a 30 minutos.

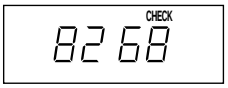
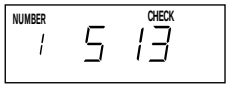
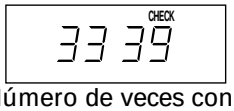
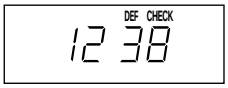
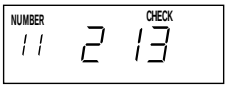
ESPAÑOL

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

COMPROBACIÓN DEL CONTADOR

El número de veces que utiliza el horno se acumula automáticamente para cada tecla. Puede, por lo tanto, comprobar cuántas veces se usó el horno.

Ejemplo: Suponga que que quiere saber el número total de veces que utilizó el horno, las veces que usó cada memoria y las veces que empleó la cocción manual. En el caso siguiente, el horno se utilizó 8.268 veces, la memoria 1 se usó 513 veces, la cocción manual 3.339 veces, la DESCONGELACIÓN 1.238 veces y la memoria 11 un total de 213 veces.

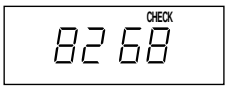
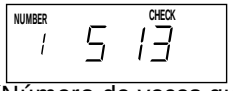
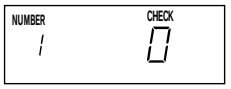
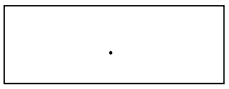
Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de comprobación.	X 2	 (Número total de veces)
2	Compruebe el número de veces que usó la memoria 1.	1	 (Número de veces que se usó la memoria 1)
	Compruebe el número de veces que usó la cocción manual.	/	 (Número de veces con cocción manual)
	Compruebe el número de veces que utilizó la DESCONGELACION.		 (Número de veces con DESCONGELACION)
	Compruebe el número de veces que usó la memoria 11.	1 X2	
3	Termine la comprobación.		

NOTA:
Cada contador contará las veces que se utilizó el horno hasta 9999 y después volverá a cero.

REPOSICIÓN DEL CONTADOR

Puede cancelar el número de veces correspondiente.

Ejemplo: Suponga que quiere cancelar el número de veces que se utilizó la memoria 1.

Paso	Procedimiento	Pulse la tecla	Visualización
1	Elija el modo de comprobación.	[◈] X 2	 (Número total de veces)
2	Elija la memoria 1.	[1]	 (Número de veces que se usó la memoria 1)
3	Cancele el número de veces que se usó la memoria 1.	[⇨]	
4	Cancele el modo de comprobación.	[◈]	

NOTAS:

1. Para cancelar el número veces que usó la cocción manual, pulse la tecla de fijación MANUAL/ REPETICIÓN ([✋/↩]) en el paso 2 en vez de la tecla NUMÉRICA. Para cancelar el número de veces que usó la descongelación, pulse la tecla de DESCONGELACIÓN ([🍲]) en el paso 2 en vez de la tecla NUMÉRICA.
2. Para cancelar el número total de veces que usó el horno, sáltese el paso 2.

INFORMACIÓN CON LOS MENSAJES DE ERROR

Si se visualiza alguno de los mensajes de error, sige las instrucciones a continuación:.

MENSAJES DE ERROR

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado por Sharp porque el horno no funciona bien.
EE7	La temperatura del aire de escape es demasiado alta. Compruebe que no hay nada bloqueando los orificios de ventilación o que la temperatura ambiente no es muy alta o que la cavidad del horno no está vacía durante el funcionamiento. Corrija, pulse la tecla de PARADA/CANCELACIÓN ([⊘/☼]) e inténtelo de nuevo después de dejar pasar unos pocos minutos.
EE9	El tiempo de cocción sobrepasó el tiempo máximo. Pulse la tecla de PARADA/ CANCELACIÓN ([⊘/☼]) y programe de nuevo.
EE17	La temperatura del magnetrón es demasiado alta, pulse la tecla de PARADA/ CANCELACIÓN ([⊘/☼]) y pruebe de nuevo después de pasar varios minutos.

INFORMACIÓN CON EL INDICADOR DEL FILTRO

Limpie el filtro de entrada de aire cuando se encienda el indicador del FILTRO (vea la página E-14). El indicador del FILTRO se encenderá cuando el horno haya estado funcionando aproximadamente 200 horas en total.

Para cancelar el indicador del FILTRO, pulse la tecla de INICIO ([◈]). El horno empezará a contar el tiempo de funcionamiento automáticamente de nuevo cuando cancele el indicador del FILTRO.

ESPAÑOL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES MUY IMPORTANTES

Lave la tapa contra salpicaduras una vez a la semana como mínimo.

- NO HAGA FUNCIONAR el horno sin estar la tapa contra salpicaduras en su lugar.
- NO QUITE LA TAPA CONTRA SALPICADURAS A MENOS QUE EL CABLE DE ALIMENTACI N ESTÉ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE, PORQUE LA ANTENA ROTATIVA, QUE SE ENCUENTRA UBICADA EN EL TECHO, FUNCIONA DURANTE 1 MINUTO DESPUÉS DE ABRIR LA PUERTA Y PODR A CAUSAR LESIONES.
- NO UTILICE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.
- NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control por teclas

Al limpiar el panel de control por teclas debe tener cuidado. Abra la puerta antes de realizar la limpieza del panel para desactivar así las teclas. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel antes de que éste quede limpio. Evite utilizar agua en exceso.

No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían introducirse datos con las teclas.

Interior del horno

1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o mancnas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2) Mantenga limpio en todo momento el piso de cerámica. Si deja grasa en la cavidad, ésta podrá recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno.

PRECAUCIÓN:

NO QUITE EL PISO DE CERÁMICA DEL HORNO.

3) Tenga cuidado de que o el jabón el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podria sufrir daños.
4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Tapa contra salpicaduras

UNA VEZ A LA SEMANA COMO MÍNIMO, QUITE LA TAPA CONTRA SALPICADURAS Y LAVE SUS DOS LADOS CON UNA SOLUCIÓN DE DETERGENTE SUAVE. LA GRASA ACUMULADA PODRÍA RECALENTARSE Y PRODUCIR HUMO. LA GRASA RECALENTADA PODRÍA QUEMAR LA TAPA CONTRA SALPICADURAS. NO SE OLVIDE DE DESENCHUFAR LA CLAVIJA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Extracción:

1. Quite los dos tornillos de mano (A) mostrados en la figura 1.
2. Quite la cubierta contra salpicaduras del horno.

Instalación:

1. Inserte los dos resaltos de la tapa (B) en los orificios de la placa posterior de la cavidad del horno como se muestra en la figura 2.
2. Asegure la tapa en el techo del horno con los dos tornillos de mano (A) como se muestra en la figura 1.

Figura 1

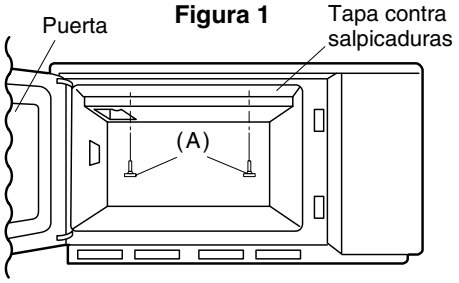
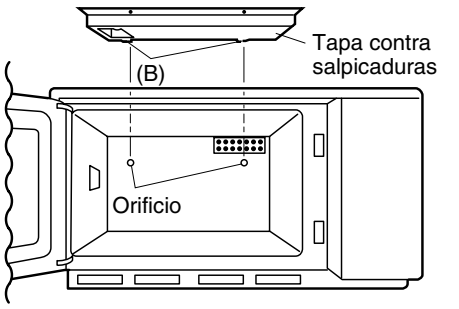


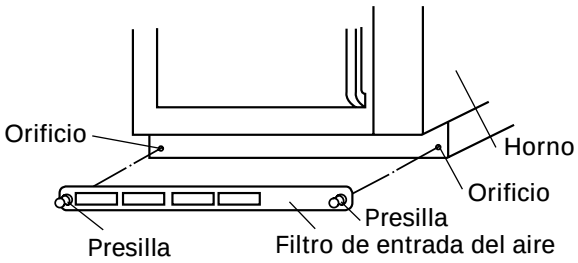
Figura 2



Puerta

Limpie con frecuencia la puerta, la ventana y los sellos de la puerta por ambos lados, empleando un paño húmedo para limpiar los restos de alimentos derramados o salpicados.

FILTRO DE ENTRADA DEL AIRE



Mantenga limpio el filtro de entrada del aire.

Para limpiar el filtro de entrada del aire tiene que tirar tirando de las dos presillas que sujetan el fitro y sacarlo.

Lave el filtro en agua templada jabonosa y séquelo con un paño suave.

Después de limpiarlo, vuelva a poner el filtro de entrada del aire en el horno. Limpie el filtro cada dos semanas.

PRECAUCIÓN:

NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO SIN TENER COLOCADO EL FILTRO EN SU LUGAR CORRESPONDIENTE.

LOCALIZACION DE AVERÍAS

Sirvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica
   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.
   Compruebe si el fusible de linea de distribución/inerruptor de distribución está en buen estado.
2. Cuando abre la puerta.
   A. ¿Se enciende la lámpara? SÍ _____ NO _____
   B. ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? SÍ _____ NO _____
   (Compruébelo poniendo su mano sobre los orificios de ventilaciónde la parte posterior del horno.)
3. Ponga una taza con 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. Pulse estas teclas.

   A. ¿Se enciende el indicador de cocción? SÍ _____ NO _____
   B. Al final de este tiempo, ¿está caliente el agua? SÍ _____ NO _____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", compruebe el enchufe de la fusible. Si ambos funcionan bien, acuda a un agente de servicio SHARP autorizado y notifíquele el resultado de sus comprobaciones.

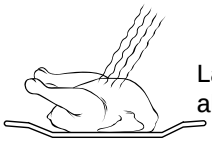
ESPAÑOL

CONSEJOS ÚTILES

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua oscilen dentro del producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.

Producto alimenticio



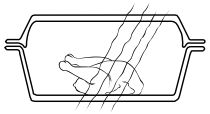
Las microondas se absorben

LA VAJILLA APROPIADA

Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana

La vajilla y cerámica de vidrio, así como la porcelana resistente a altas temperaturas es muy apropiada porque el proceso de la cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (p.ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (p.ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.



Las microondas penetran

Cerámica

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente.

Plástico y vajilla de papel

La vajilla de plástico y la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

Lámina para microondas

o lámina resistente a altas temperaturas sirve muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

Bolsas de cocer

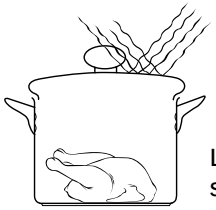
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Grapas metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.

Láminas no resistentes al calor, como p.ej. láminas para conservar alimentos frescos, sólo hasta cierto grado son aptas para ser usadas en el horno de microondas. Se deberían emplear solamente para cortos procesos de calentamiento y no deberían llegar a tener contacto con el alimento.

Metal

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de lámina de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p.ej. las alas de un pollo).

Metal



Las microondas son reflejadas

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p.ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, p.ej. bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable transvasar la comida en vajilla apta para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas.

Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico,

o dotada de piezas o accesorios metálicos, como p.ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si no está seguro si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas realice el siguiente ensayo:

Ponga la vajilla en el horno y al lado o encima de la misma un recipiente de vidrio llenado con 150 ml de agua. Opere el horno por 1 minuto hasta 2 a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve este ensayo a cabo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

Potencia del 100%-70%:

La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo).

Potencia del 60%-40%:

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos tipo compacto.

Potencia del 30%-20%:

Para un cocinado considerado y menús delicados. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

Potencia del 10%:

El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También podrá utilizarlo para cocinar menús delicados tales como salsas con queso.

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además podrá rociar con un poco de agua los alimentos (también podrá utilizar agua salada o incluso caldo).
El vapor del agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECETAS

	Menú	Temperatura inicial	Niveles de potencia de microondas	200g	400g	600g	Comentario
DESCONGELACIÓN	Carne	-18°C	10%	4'30" aprox.	6'30" aprox.	8'30"	Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente
	Aves	-18°C	10%	4'30" aprox.	6'30" aprox.	9'30" aprox.	
	Pescado	-18°C	10%	4'30" aprox.	6'30" aprox.	8'30" aprox.	
	Fruta	-18°C	10%	2'50" aprox.	5'30" aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18°C	10%	1'10" aprox.	1'50" aprox.	2'10" aprox.	
	*Pastel de crema	-18°C	10%	1'10" aprox.	2'10" aprox.	—	
	Camarones	-18°C	10%	4' aprox.	6'-7'	9' aprox.	
	**Carne fría	-18°C	10%	3' aprox.	5'30" aprox.	8'	
RECALENTAMIENTO	Sopla, clara	5±2°C	100%	1' aprox.	1'40" aprox.	2'30" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Agite bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2°C	100%	1' aprox.	2' aprox.	2'50"	
	Cacerolas	5±2°C	100%	1' aprox.	2' aprox.	2'50" aprox.	
	Suplementos, fideos	5±2°C	100%	50 seg. aprox.	1'20" aprox.	2'20" aprox.	
	Suplementos, arroz	5±2°C	100%	50 seg. aprox.	1'30" aprox.	2'30" aprox.	
	Suplementos, patatas	5±2°C	100%	50 seg. aprox.	1'30" aprox.	2'30" aprox.	
	Suplementos, verduras	5±2°C	100%	50 seg. aprox.	1'50" aprox.	2'30" aprox.	
	Judías en salsa de fomate	5±2°C	100%	1' aprox.	2' aprox.	—	
	Guisados	5±2°C	100%	1'10" aprox.	2'10" aprox.	3' aprox.	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	40 seg. aprox.	1'20"	—	—
	*Salsichas (50 g)	5±2°C	100%	15 seg. aprox.	25 sec.	35 sec.	
COCCIÓN	Suplementos, patatas	20±2°C	100%	2'10" aprox.	4'40" aprox.	6' aprox.	Utilice la tapa de la cacerola. Agite una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción total.
	Suplementos, verduras	20±2°C	100%	2'50" aprox.	4'40" aprox.	6'30" aprox.	

* Indicaciones por piezas (1, 2 ó 3 piezas) no en gramos.
** Quite las partes descongeladas. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente

ESPAÑOL

	Menú	Temperatura inicial	Niveles de potencia de microondas	1 pieza	2 piezas
ESPECIALES	Pastelería danesa	20±2˚C	100%	6 seg. aprox.	—
	*Rosquillas/Berliner	20±2˚C	100%	5 seg.	8 sec.
	*Boucheés a la reine	20±2˚C	100%	10 seg. aprox.	15 sec. aprox.
	*Hamburguesas	5±2˚C	100%	40 seg.	1'20"
	*Hamburguesas con queso	5±2˚C	50%	50 seg.	1'30"
	Tostadas y beicon (40 g)	20±2˚C	100%	10 seg.	—
	Huevos revueltos y beicon (140 g)	5±2˚C	100%	35 seg.	—

*Indicaciones por piezas (1,2 ó 3 piezas) no en gramos.

Recetas

Tortilla

Rocíe un plato normal con grasa. Bata tres huevos con algo de sal y pimienta. Ponga los huevos batidos en el plato y cocínelos durante 50 segundos aproximadamente. Añada (2 cucharadas) lo que desee (cocido, verduras) y vuelva a cocinar durante unos 10 segundos.

Huevos revueltos

Mezcle dos huevos con sal, pimienta y algo de leche. Cochinillos durante 45 segundos aproximadamente revolviéndolos tres veces durante el tiempo de cocción.

Beicon

Ponga dos rebanadas finas de beicon entre toallas de papel y cocínelas durante 20 segundos aproximadamente.

Tostada hawaiana

Prepare una tostada y úntela con mantequilla. Ponga una rebanada de jamón, piña y queso en un plato y cocínelos durante 20 segundos aproximadamente después de cocinarlos, póngalos sobre la tostada preparada.

Chocolate caliente con crema

Ponga 150 ml de leche en una taza grande y añada 30 g de chocolate negro (picado). Revuelva y cocine durante 50 segundos. Revuelva de nuevo una vez mientras se cocina. Añada algo de crema batida y sirva con polvo de chocolate en la parte superior.

ESPAÑOL

(D) TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	2.9 kW
Leistungsabgabe:	1800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz*(Klasse B/Gruppe 2)
Außenabmessungen:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(T) (einzelnes Gerät) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(T) (zwei Geräte kombiniert)
Garraumabmessungen:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(T)
Garrauminhalt:	20 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 33 kg

* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

(F) FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	2,9 kW
Puissance de sortie:	1800 W (CEI 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz*(Classe B, Groupe 2)
Dimensions extérieures:	510 mm(L) x 335 mm(H) x 470 mm(P) (un seul four) 510 mm(L) x 670 mm(H) x 470 mm(P) (deux fours)
Dimensions de la cavité:	330 mm(L) x 180 mm(H) x 330 mm(P)
Volume de la cavité:	20 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	33 kg environ

* Classification pour les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans le standard international CISPR. 11.

(NL) SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	2,9 kW
Uitgangsvermogen:	1800 W (IEC 60705)
Microgolffrekwentie:	2450 MHz*(klasse B/groep 2)
Afmetingen buitenkant:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (één oven) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (twee ovens)
Afmetingen binnenkant:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(D)
Kapaciteit oven:	20 l
Kooksysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 33 kg

* Dit is de classificatie voor ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur beschreven in de CISPR. 11 internationale normen.

(I) DATI TECNICI

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/ interruttore automatico:	16 A a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	2,9 kW
Potenza emessa:	1800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz*(Classe B/Gruppo 2)
Dimensioni esterne:	510 mm(L) x 335 mm(A) x 470 mm(P) (Forno singolo) 510 mm(L) x 670 mm(A) x 470 mm(P) (Due forni)
Dimensioni cavità:	330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)
Capacità forno:	20 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	33 kg circa

* Classificazione di apparecchio ISM (Industriale, Scientifico, Medico) secondo lo standard internazionale CISPR. 11

(E) ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energia eléctrica de CA:	2,9 kW
Potencia de salida:	1800 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz*(Clase B/Grupo 2)
Dimensiones exteriores:	510 mm(An.) x 335 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Un solo horno) 510 mm(An.) x 670 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Dos hornos)
Dimensiones de la cavidad:	330 mm(An.) x 180 mm(Al.) x 330 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	20 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	33 kg aproximadamente

* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) descrita en la norma internacional CISPR. 11.

SHARP

SHARP CORPORATION
SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Federal Repubic of Germany

Recyclingpapier
Papier recyclé
Kringlooppapier
Carta riciclata
Papel reciclado

Gedruckt in Japan
Imprimé au Japon
Gedrukt in Japan
Stampato in Giappone
Impreso en Japón

TINSMA014WRR0-H02